

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2013

155 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss	1
Apfel-Beignets (Krapfen) mit Schoko-Soße und Zimt-Sahne	2
Apfel-Birnen-Strudel	3
Apfel-Crumble	3
Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern	4
Apfel-Omelette	4
Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Eis	5
Apfel-Strudel mit Vanille-Zimt-Soße	6
Apfel-Walnuss-Strudel mit Vanille-Sabayon	7
Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne	8
Aprikosen-Mohn-Knödel mit Vanille-Soße	9
Aprikosen-Quark-Knödel	10
Baklava (Nuss-Sirup-Gebäck)	11
Bayrisch Creme mit Kirsch-Ragout	11
Beeren-Kaltschale, Sauerrahm-Eis, Sonnenblumen-Krokant	12
Bienenstich	13
Birnen-Streusel-Auflauf mit Eierlikör	14
Biskuit mit Aprikosen-Creme	14
Brownies mit Himbeeren und Frischkäse	15
Buchteln mit Jasmin-Vanille-Soße	16
Buttermilch-Gelee mit Rhabarber und Erdbeeren	17
Cassata mit Ricotta	17
Charlotte russe	18
Christstollen-Parfait mit Glühwein-Sabayon	19
Crêpes Suzette	20

Cupcakes mit Heidelbeer-Topping	21
Dampfnudeln mit Vanille-Soße	22
Dessert-Variationen mit Kräutern	23
Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern	24
Eis-Soufflé mit Orangen-Likör	25
Erdbeer-Mandel-Dessert	25
Erdbeer-Pfannkuchen mit Vanille-Quark	26
Erdbeertörtchen mit Schokolade und Creme Anglaise	27
Erdnuss-Schokoladen-Creme im Glas	28
Errötendes Mädchen	29
Friesenschnitte mit Rhabarber-Kompott und Vanille-Sahne	29
Frischkäse-Knödel mit Rhabarber-Kompott	30
Frischkäse-Tarte mit Himbeer-Soße	31
Gebrannte Creme mit Heidelbeer-Kompott	31
Gebratene Birnen mit Amarettini und Whisky-Vanille-Sahne	32
Geeistes Birnen-Süppchen mit Birnen-Sorbet	33
Germknödel	34
Geschichtete Kaffee-Creme	35
Geschmorte Birnen mit Eierlikör-Creme	36
Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat	37
Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße	38
Gewürz-Schoko-Mousse mit Marzipan-Soße, Orangen-Filets	39
Gratinierte Gewürz-Birne	39
Grieß-Auflauf mit Kirschen	40
Grieß-Flammeri	40
Grieß-Knödel mit Schokoladen-Kern und Mirabellen-Kompott	41
Grieß-Pudding mit Minz-Pesto	42
Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott	42
Halbflüssiger Schokoladen-Kuchen mit Apfel-Kompott	43
Heiße Liebe einmal anders	44
Heidelbeer-Auflauf mit Nougat-Streuseln	44
Heidelbeer-Mandel-Tarte	45

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Stracciatella-Sahne	45
Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Creme	46
Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme	47
Holländisches Pfannkuchen-Gebäck	47
Holunder-Küchle mit Vanille-Soße	48
Holunder-Süppchen mit süßem Brot	48
Joghurt-Creme mit Himbeeren und Johannisbeeren	49
Joghurt-Creme mit ofengetrockneten Orangen	49
Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee	50
Joghurt-Waffeln mit Zitronen-Creme	51
Johannisbeer-Strudel	51
Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren	52
Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken	53
Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße	53
Karamell-Pudding im Knusper-Blatt mit warmen Birnen	54
Karamellisierte Limetten-Tarte mit Ananas-Salat	55
Karamellisierte Quitten mit Portwein-Eis	56
Kirschgrütze auf Vanille-Creme	57
Kleiner Kaffee-Gugelhupf mit Dörraprikosen-Kompott	57
Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum	58
Kokos-Pudding mit Ananas-Kompott	59
Lafers Steiramisu	60
Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen	61
Limetten-Schokoladen-Tarte	62
Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze	63
Mandel-Karamell-Creme mit Kirschen	64
Mandel-Kuchen	64
Maronen-Mousse mit Vanille-Eis	65
Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat	65
Mascarpone-Creme mit Trauben und Trester-Rosinen	66
Mascarpone-Estragon-Mousse	66
Meringue Perdu mit Mango	67

Milch-Rahm-Strudel	68
Mohn-Soufflé mit Zwergorangen-Ragout	69
Mohr im Hemd mit Vanille-Soße	70
Mokka-Haselnuss-Soufflé mit Nougat-Soße	70
Mokka-Schaum mit Beeren-Grütze	71
Mousse au chocolat	71
Nougat halb gefroren mit Pistazien-Krokant, Cassis-Feige	72
Obst-Smoothie	72
Obst-Tarte mit Mandel-Creme	73
Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme	74
Ofen-Schlupfer mit marinierten Feigen	75
Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße	76
Orangenlikör-Parfait mit Gewürz-Quitten	77
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl	77
Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon	78
Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren	79
Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum	79
Pfitzauf mit Erdbeer-Konfitüre	80
Polenta-Pudding mit Apfel-Sorbet	80
Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung	81
Quark-Beeren-Trifle	82
Quark-Cannelloni mit Rhabarber-Ragout	83
Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen	84
Quark-Soufflé mit Beeren-Soße	84
Reis-Creme mit Früchten	85
Rhabarber-Schokoladen-Crumble im Glas	86
Rhabarber-Strudel mit Vanille	87
Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen	88
Süße Börek	88
Süße Frühlingsrollen	89
Süße Quark-Osterhasen	89
Safran-Buchteln mit Mango-Kompott und Ananas-Sorbet	90

Saftiger Grießkuchen mit Orangen-Likör	91
Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln	92
Schoko-Bananen-Puffer mit Whisky-Sahne	93
Schoko-Cookies-Pfannkuchen	93
Schoko-Kaiserschmarrn	94
Schoko-Keks-Crêpe mit Nashi-Birne	94
Schoko-Krapfen mit Zitrusfrüchte-Ragout	95
Schoko-Pudding mit Vanille-Soße und Birnen-Kompott	95
Schokoladen-Cannelloni mit Zwetschgen und Tannenhonig-Eis	96
Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne	97
Schokoladen-Whisky-Panna-cotta mit Johannisbeer-Sorbet	98
Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas	99
Spekulatius-Tiramisu	99
Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott	100
Tarte Tatin mit Portwein-Feigen	101
Topfen-Auflauf mit Trauben-Riesling-Ragout	102
Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango Chutney, Limetten-Joghurt	103
Vanille-Mousse mit Karamell-Birne	104
Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott	105
Variationen von der Erdbeere mit Basilikum	106
Waffeln mit Erdbeeren	106
Waldmeister-Bowle mit Erdbeer-Sorbet	107
Waldmeister-Gelee mit Rhabarber	108
Walnuss-Creme mit Trauben-Kompott	109
Weißer Schoko-Mousse mit Erdbeer-Grütze	109
Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße	110
Windbeutel mit Schlag	110
Ziegenkäse mit Pfirsich, Selim Pfeffer und Vogelmiere	111
Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen	111
Zitronen-Tarte mit Brickteig-Blättern	112
Zitronengras-Creme mit Sauerrahm-Sorbet, Himbeer-Kompott	113
Zitrus-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis	114
Zwetschgen-Pfannkuchen	115
Zwetschgen-Schlupfer mit Vanille-Soße	115

Überbackene Quark-Crêpes mit Tonkabohnen-Guss

Für 8 Personen

Für die Crêpes:

110 g Butter	250 g Mehl	4 Eier
2 Eigelb	Salz	250 g Sahne
50 g Zucker	100 g Puderzucker	400 g Magerquark
Schale 1 Bio-Zitrone	Mark 1 Vanilleschote	40 g Rosinen
Puderzucker		

Für den Guss:

30 g Zucker	250 g Sahne	200 ml Milch
1 Tonkabohne	4 Eier	

Für die Crêpes 20 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, 2 Eiern, Eigelben, 1 Prise Salz, 125 g Sahne und 50 g Zucker zu einem dünnflüssigen Crêpeteig verrühren. 20 g Butter portionsweise erhitzen und darin etwa 8-12 dünne Crêpes backen (ca. 15 cm Durchmesser). Für die Füllung übrige 70 g weiche Butter und 50 g Puderzucker gut verrühren. Die übrigen 2 Eier trennen. Eigelbe, Quark, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark und die restliche Sahne glattrühren. Anschließend mit der Butter-Zucker-Masse vermischen. Eiweiß und übrigen Puderzucker steif schlagen und mit den Rosinen unter die Masse heben. Für den Guss Zucker mit Sahne und Milch aufkochen, etwas Tonkabohne mit einer Muskatreibe hinein reiben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Eier und etwas von der Mischung verrühren. Anschließend unterrühren und kurz aufkochen lassen. Den Guss durch ein feines Sieb passieren. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Crêpes jeweils mit etwas Quarkfüllung gleichmäßig bestreichen und aufrollen. Die Röllchen halbieren und in eine gefettete Auflaufform geben. Im Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Tonkabohnenguss begießen und weiter backen, bis der Guss gestockt ist. Die Crêpes nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Jörg Sackmann am 05. März 2013

Apfel-Beignets (Krapfen) mit Schoko-Soße und Zimt-Sahne

Für 4 Personen

Für die Schokosauce:

100 g Zartbitterschokolade 50 g Nougat-Rohmasse 1 EL Crème-fraîche
100 ml Milch

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne ca. 1-2 EL Zucker Zimt

Für die Apfelbeignets:

80 g Mehl 1 Msp Backpulver 1 EL Zucker
30 g weiche Butter 1 Ei 125 ml Milch
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 Prise Salz 4 Äpfel
ca. 400 g Frittierfett

Für die Schokosauce:

Zartbitterschokolade und Nougat grob hacken. In eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Crème fraiche und Milch unterrühren (Falls die Sauce zu dickflüssig ist, noch etwas mehr Milch zugeben).

Für die Zimtsahne:

Sahne steif schlagen und mit Zucker und Zimt würzen.

Für die Apfelbeignets:

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei, Milch, ausgekratztes Vanillemark und Salz zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Frittierfett erhitzen. Apfelscheiben durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen und portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken. Beignets auf einem mit Küchenpapier belegtem Gitter abtropfen lassen. Mit Zimtsahne und Schokosauce servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. November 2013

Apfel-Birnen-Strudel

Für ca. 10 Stücke:

4 Birnen	4 Äpfel (z. B. Boskop)	Saft von 1 Zitrone
3 EL Mandelblättchen	4 EL gemahlene Haselnüsse	60 g Sahne
100 g saure Sahne	6 EL Zucker	4 EL Rum
3 EL Rosinen	60 g Butter	2 Stück Strudelteig (TK)
3 EL Puderzucker		

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Birnen und Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Mandelblättchen und gemahlene Haselnüsse nacheinander in einer Pfanne ohne Fett hell rösten. Die Sahne steif schlagen. Apfel- und Birnenwürfel mit der sauren Sahne, geschlagenen Sahne und 2 EL Haselnüssen, den Mandelblättchen, restlichem Zitronensaft, Zucker, Rum und Rosinen in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen. Butter schmelzen lassen. Den Strudelteig jeweils auf ein bemehltes Küchentuch legen, sofort mit etwa 2/3 der flüssigen Butter bestreichen. Jeweils 1 EL der übrigen Haselnüsse auf jede Teigplatte streuen. Anschließend jeweils die Hälfte der Füllung in einem breiten Streifen auf die Längsseite des Teiges verteilen. Dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Mit Hilfe eines Küchentuchs die Strudel aufrollen, Teigenden abschneiden (oder nach unten einklappen) und mit der Naht nach unten in ein gebuttertes tiefes Backblech legen. Beide Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 40 Minuten hellbraun backen. Strudel etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Frank Buchholz am 04. März 2013

Apfel-Crumble

Für 4 Personen

6 säuerliche Äpfel	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	160 g Vollrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Bio-Orange, fein gerieben	140 g Butter
100 g gemahlene Haselnüsse	80 g Weizenvollkornmehl	1 EL Puderzucker
150 g Crème-fraîche	1 Vanilleschote	

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und anschließend in 2 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft darüber träufeln. Vollrohrzucker und Vanillezucker zufügen und mit den Apfelwürfeln mischen. Orange abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben und unter die Apfelmischung geben. Eine runde flache Auflaufform oder 4 kleinen Porzellanformen mit der 2 EL Butter ausreiben. Die Äpfel in der/den Form(en) verteilen und 2 EL Butter in Flocken darüber verteilen. Für die Streusel Haselnüsse, Mehl und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Flocken darüber geben und alles kurz verkneten, am besten mit den Knethacken des Handrührgerätes. Den entstandenen Teig in den Händen zerbröseln und über den Äpfeln gleichmäßig verteilen. Den Crumble im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen und dabei die Äpfel karamellisieren lassen. In der Zwischenzeit die Orange dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Die Orangenfilets ausschneiden. Die Filets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Crème-fraîche in eine Schüssel geben, mit dem Puderzucker mischen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus schaben. Vanillemark und Orangenstücke zur Crème-fraîche geben. Alles gut vermischen. Den Crumble aus dem Ofen nehmen und warm mit je 1 EL Crème-fraîche servieren. Dazu passt auch Vanilleeis oder Nusseis.

Flora Hohmann 08. Februar 2013

Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern

Für 4 Personen

6 säuerliche Äpfel	500 ml Apfelsaft	250 ml Weißwein
155 g Zucker	1 Zimtstange	1 EL geriebener Ingwer
1 Vanillestange	3 Eiweiß	

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in die leicht köchelnde heiße Suppe geben. Sind alle Nocken in der Suppe, Nocken bei ca.90 Grad etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Schneeeier wenden und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Alles abschmecken und heiß oder kalt servieren.

Vincent Klink am 11. April 2013

Apfel-Omelette

Für zwei Portionen

2 Äpfel	3 Eier	3 EL Schmand
3 EL Mehl	Butter, brauner Rum	Zucker, Walnüsse

Die Eier trennen. Ins Eigelb den Schmand und etwas Mehl geben. Alles verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen und unterheben. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden. Die Apfelstücke in Butter anschwitzen und mit braunem Rum ablöschen. Jetzt die Walnüsse in die Pfanne geben. Die Teigmasse über den Apfel gießen und die Pfanne bei 180 Grad in den Ofen stellen. Sobald das Omelette die richtige Konsistenz hat, aus dem Ofen nehmen, teilen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 24. Juni 2013

Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Eis

Für 4 Personen

Für das Zimteis:

350 ml Milch	350 g Sahne	2 Stangen Zimt
6 Eigelbe	100 g Zucker	50 g Traubenzucker
1 Prise Salz		

Für die Apfelpfannkuchen:

3 Äpfel (z. B. Boskoop)	1-2 TL Zitronensaft	150 g Mehl
2 Eier	250 ml Milch	40 g Zucker
Zimt	1 Prise Salz	4 EL Butter

Für das Zimteis:

Milch, Sahne und Zimtstangen aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eigelbe mit Zucker und Traubenzucker hellcremig rühren, Sahnemilch durch ein Sieb unter die Eimasse rühren. Alles zurück in den Topf geben und unter rühren erwärmen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Danach in eine gefriergeeignete Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Crème in einer Eismaschine zubereiten oder mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit ein cremige Eis entsteht.

Für die Pfannkuchen:

Die Äpfel waschen und trockenreiben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitronensaft darüber träufeln, abdecken und beiseite stellen. Mehl, Eier, Milch und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Mit etwas Zimt und 1 Prise Salz würzen. Die Apfelwürfel untermischen. Butter portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig ca. 8 goldbraune Pfannkuchen backen. Herausnehmen. Je zwei Pfannkuchen mit etwas Zimteis anrichten.

Sören Anders 18. Januar 2013

Apfel-Strudel mit Vanille-Zimt-Soße

Für 8 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	2 Eier
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	100 g Butter

Für die Füllung:

60 g Rosinen	2 EL Rum (oder Orangensaft)	1 kg Äpfel
1 Zitrone	100 g Butter	100 g Zucker
100 g Biskuitbrösel	2 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt
1 Ei	Puderzucker	

Für die Vanille-Zimtsauce:

1/2 Vanilleschote	200 ml Milch	200 g Sahne
80 g Zucker	1/2 Zimtstange	5 Eigelb

Für den Strudel:

Mehl, 1 EL Öl, 1 Ei, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gut durchkneten und ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. 100 g Butter in einem Topf schmelzen, durch ein Sieb geben und lauwarm abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rosinen mit Rum mischen und etwas ziehen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben in einer Schüssel mit Rumrosinen, 2 EL Zucker, sowie 1 EL Vanillezucker mischen. Inzwischen den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Hände ebenfalls bemehlen, den Teig noch einmal durchkneten und auf ein Küchentuch geben. Teig ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit etwa der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Für die Füllung erneut 100 g Butter schmelzen. Die Brösel darin goldbraun rösten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butterbrösel, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und den Strudel damit bestreuen. Die Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel mit Hilfe eines Tuches einrollen. Die Enden gut verschließen. Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleiten lassen. Das übrige Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen, dabei gelegentlich mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen.

Für die Vanille-Zimtsauce:

Inzwischen für die Vanille-Zimtsauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch zusammen mit der Sahne, der Vanillemark und Schote sowie der Zimtstange aufkochen und für 10 Minuten ziehen lassen. Den Zucker zusammen mit den Eigelben cremig rühren und langsam, unter Rühren in die Milch geben. Die Masse sollte eine cremige, saucenartige Konsistenz haben. Lauwarm abkühlen lassen. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Vanille-Zimtsauce dazu servieren.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013

Apfel-Walnuss-Strudel mit Vanille-Sabayon

Für vier Portionen

Für den Strudel:

1,2 kg säuerliche Äpfel	1 Zitrone	50 g Butter
60 g Semmelbrösel	60 g Walnüsse	80 g Zucker
1 TL Zimtpulver	50 g Rosinen	3 cl Apfelbrand
1 Päckchen Strudelteig	80 g flüssige Butter	Puderzucker

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	25 g Zucker
---------------	-------------

Für die Sabayon:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eigelbe	50 g Zucker
90 ml Weißwein		

Für die Füllung die Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse ausstechen, Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Äpfel damit marinieren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel und Walnüsse darin goldbraun anrösten, Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen. Rosinen im Apfelbrand einweichen. Den Strudelteig dünn mit der flüssigen Butter bestreichen. Den Teig der Länge nach bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Äpfel und eingeweichte Rosinen gleichmäßig darauf verteilen. Seitenränder 4 Zentimeter einschlagen. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der flüssigen Butter bestreichen und auf der mittleren Schiene im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen (bei Umluft 180 Grad). Die Walnüsse im Backofen bei ca. 75 Grad vorwärmen. Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren und die Walnüsse durch schwenken. Anschließend zum Auskühlen auf Backpapier geben und in einem Frühstücksbeutel zerstoßen. Für die Sabayon das Mark der Vanille zusammen mit den Eigelben, Zucker, Weißwein in einer Schüssel verrühren. Anschließend über einem Wasserbad dickschaumig (bis circa 82 bis 85 Grad) aufschlagen. Zum Servieren Strudel noch warm in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Walnüsse darüber streuen und mit Vanillesabayon vollenden.

Johann Lafer am 28. September 2013

Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne

Für 4 Personen

130 g Mandeln	1 Vanilleschote	135 g Butter
125 g Mehl	135 g Zucker	800 g Aprikosen
150 g Sahne		

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in einem Cutter fein mahlen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 125 g weiche Butter, Mehl, die Hälfte des Vanillemarks, 125 g Zucker und gemahlene Mandeln mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu Streuseln vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Eine runde flache Auflaufform mit 1 EL Butter ausreiben. Die Aprikosenhälften dachziegelartig einschichten. Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen den Crumble ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und 1 EL Zucker und restliches Vanillemark unterrühren. Crumble aus dem Ofen nehmen, auf Tellern portionieren und mit der Vanillesahne servieren

Vincent Klink am 18. Juli 2013

Aprikosen-Mohn-Knödel mit Vanille-Soße

Für vier Portionen

Für die Knödel:

500 g mehliges Kartoffeln	2 Eigelbe	80 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	2 EL gemahlener Mohn	150 g Butter
25 g Zucker	100 g Semmelbrösel	4 EL Aprikosenmarmelade
50 g Zucker	Salz, Puderzucker	

Für die Sauce:

0,5 Vanilleschote	250 ml Milch	250 ml Schlagsahne
50 g Zucker	2 Eier (Kl. M)	2 Eigelb (Kl. M)

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Knödel die Kartoffeln auf das Backofenrost legen und im heißen Ofen circa eine Stunde weich garen. Die gegarten Kartoffeln danach halbieren und durch die Presse drücken. Mit Eigelben, Mehl, Mohn, einer Prise Salz und Grieß zu einem glatten Teig kneten. In der Zwischenzeit 50 Gramm Butter in einer großen Pfanne zerlassen, den Zucker unterrühren und schmelzen. Die Semmelbrösel zugeben und unter Wenden hellbraun anrösten. Beiseite stellen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen, flach drücken und jeweils einen Teelöffel Aprikosenmarmelade in die Mitte geben. Den Teig mit bemehlten Händen vorsichtig über die Aprikosenmarmelade ziehen und zum Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 bis 20 Minuten garen, dabei die Knödel öfter wenden. Die Knödel mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wenden. Die restliche Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen. Für die Vanillesauce das Mark der halben Vanilleschote auskratzen. Milch und Sahne mit dem Vanillemark, der ausgekratzten Schote und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote anschließend aus der heißen Sahne nehmen. Eier und Eigelbe mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel danach auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 75 bis 80 Grad erhitzen, bis die Ei-Sahne-Mischung bindet und dickflüssig wird. Die Vanillesauce vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und erkalten lassen. Pro Portion einen Knödel auf einem großen Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der heißen braunen Butter beträufeln. Die Vanillesauce dazu servieren.

Johann Lafer am 20. April 2013

Aprikosen-Quark-Knödel

Für 4 Personen

Für die Knödel:

250 g Quark 20%	2 Eigelb	50 g weiche Butter
100 g Mehl	1 Prise Salz	8 Aprikosen
8 Stück Würfelzucker	1 EL Zucker	1 Zimtstange

Für das Rieslingsabayon:

75 ml Riesling (Beerenauslese)	2 Eigelb	15 g Zucker
--------------------------------	----------	-------------

Für die Schmelze:

25 g Butter	100 g Semmelbrösel	Puderrucker
1-2 Stiele Minze		

Für die Aprikosenknödel:

Den Quark in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken (es werden circa 200 g getrockneter Quark für die Knödel benötigt). Eigelbe mit der Butter schaumig schlagen, Quark, Mehl sowie das Salz unterrühren. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen. (Falls die Masse zu weich oder klebrig ist, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel einarbeiten). Die Aprikosen abspülen und trockentupfen. Aprikosen einschneiden (nicht durchschneiden!) und den Stein entfernen. Die Aprikosen mit jeweils einem Stück Würfelzucker füllen und fest zusammendrücken. Den Quarkteig mit bemehlten Händen in 8 Portionen teilen und diese zu flachen Kreisen drücken. Auf jeden Kreis eine gefüllte Aprikose legen, mit dem Teig umhüllen und zu runden Knödeln formen. In einem Topf reichlich Wasser mit Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen, die Aprikosen-Quark-Knödel hineingeben, einmal aufkochen lassen und die Knödel bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Rieslingsabayon:

Wein, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren und dann über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen so lange luftig aufschlagen, bis ein schaumiges Sabayon entstanden ist.

Für die Schmelze:

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel untermischen und hellbraun rösten. Die fertigen Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und portionsweise in den Butter-Bröseln wenden. Das noch warme Rieslingsabayon auf Tellern verteilen, die Aprikosen-Quark-Knödel darauf anrichten, mit Puderrucker bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.

Frank Buchholz am 22. Juli 2013

Baklava (Nuss-Sirup-Gebäck)

Für ca. 12 Stück:

300 g Filoteig	125 g Butter	150 g Mandeln
150 g Haselnüsse	150 g Walnüsse	250 g Zucker
1 EL Honig	20 ml Rosenwasser	1 EL Pistazien

Den Backofen auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Filoteigblätter lösen und je nach Backform (am besten eine eckige feuerfeste Form von ca. 3 cm Höhe) zurecht schneiden. Die Butter schmelzen. Mandeln, Hasel – und Walnüsse in einem Cutter fein zermahlen und dann mit 10 g Zucker mischen. Die Form mit etwas Butter austreichen. 2 Teigblätter in die Backform legen, mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und dünn mit der Nussmischung bestreuen, das nächste Teigblatt auflegen, wieder mit Butter bestreichen und mit Nüssen bestreuen und so fort fahren bis Teig und Nüsse aufgebraucht sind. Mit Teig abschließen, wieder mit Butter bestreichen. Alles leicht zusammendrücken und mit einem scharfen Messer rautenförmig Stücke markieren bzw. einschneiden. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Restlichen Zucker mit 200 ml Wasser mischen und aufkochen, Honig zufügen und nach Wunsch mit Rosenwasser abschmecken. Das Zuckerwasser noch warm langsam auf den frisch gebackenen Baklava gießen, dabei darauf achten das der Sirup gut verteilt ist und das ganze Gebäck den Sirup aufsaugt. Die Pistazien fein mahlen und über das Gebäck streuen, das Gebäck erkalten und am besten über Nacht durchziehen lassen. Baklava aufschneiden und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 06. März 2013

Bayrisch Creme mit Kirsch-Ragout

Für 4 Personen

2 Blatt Gelatine	3 Eigelbe	50 g Puderzucker
Mark von 2 Vanilleschoten	300 g Sahne	4 EL Kirschwasser
100 ml Kirschsft	30 g Zucker	Schale von $\frac{1}{4}$ unbeh. Orange
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	300 g Süßkirschen (Glas)	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Alles zu einer hell-schaumigen Masse rühren. Sahne steif schlagen. 1 EL Kirschwasser erwärmen, den Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im Kirschwasser auflösen. Kirschwasser vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. $\frac{1}{3}$ der Sahne mit einem Schneebesen unterrühren. Die übrige Sahne vorsichtig unterheben. Die Crème in 4 Portionsförmchen (ca. 175 ml Inhalt) füllen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden (oder über Nacht) fest werden lassen. Für das Kirschragout Saft, Zucker und Vanillemark aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Orangenschale und 3 EL Kirschwasser zugeben und etwas abkühlen lassen. Kirschen unter die lauwarmer Flüssigkeit geben und etwa 1 Stunde marinieren. Zum Servieren einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Förmchen bis zum oberen Rand darin eintauchen. Die Bayrisch Crème auf Teller stürzen und mit dem Kirschragout anrichten.

Frank Buchholz am 11. März 2013

Beeren-Kaltschale, Sauerrahm-Eis, Sonnenblumen-Krokant

Für 4 Personen

Für das Sauerrahmeis:

375 g saure Sahne	100 g Puderzucker	Saft von 3 Limetten
1 EL	13 g Milchpulver	

Für die Kaltschale:

1 EL Tapiokaperlen	80 g brauner Zucker	300 ml Johannisbeersaft
300 ml Kirschsafte	6 grüne Aniskörner	4 tasmanische Pfefferkörner
Mark von 1 Vanilleschote	Saft, Schale 1/2 Zitrone	100 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren	100 g Himbeeren	1 Zweig Minze
1 Zweig Melisse		

Für den Krokant:

2 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Puderzucker	1 Prise Meersalz
------------------------	------------------	------------------

Für das Sauerrahmeis:

Die saure Sahne, Puderzucker, Limettensaft und Milchpulver gut verrühren. In einer Eismaschine geben und zu einem cremigen Sorbet verarbeiten. Alternativ, die Masse in eine gefriergeeignete Schale geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht einfrieren. Dabei gelegentlich umrühren, damit eine cremige Konsistenz entsteht.

Für die Kaltschale:

Tapiokaperlen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem topf hell karamellisieren lassen. Mit Johannisbeer- und Kirschsafte ablöschen. Anis und Pfeffer fein mörsern. Mit dem Vanillemark unter die beiden Säfte rühren. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Tapiokaperlen abgießen, zur Suppe geben und weich garen. Mit der Zitronensaft und -schale abschmecken. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Beeren zur Kaltschale geben und kühl stellen.

Für den Krokant:

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten. Puderzucker und Meersalz dabei nach und nach zugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Sonnenblumenkrokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Minze und Melisse abspülen, trockenschütteln und in sehr feine Streifen schneiden. Unter die abgekühlte Kaltschale. Kaltschale in tiefen Teller anrichten. Jeweils etwas Sorbet als Nocke in der Mitte drapieren und mit etwas Krokant bestreut servieren.

Michael Kempf am 12. April 2013

Bienenstich

Für 8 Personen

Für den Teig:

350 g Mehl	1 TL Zucker	150 ml Milch
1 Ei	20 g frische Hefe	40 g weiche Butter
1 Prise Salz		

Für den Mandelbelag:

125 g Butter	125 g Zucker	100 g Honig
200 g Mandelblättchen		

Für die Crème:

1 Vanilleschote	350 ml Milch	30 g Speisstärke
50 g Zucker	2 Eigelb	125 g weiche Butter

Für den Teig:

Mehl Zucker, Milch, Ei, zerbröselte Hefe und weiche Butter in eine Rührschüssel geben, die Prise Salz am Rand einstreuen. Alles mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gleich zu einem Rechteck von ca. 25 x 35 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für den Mandelbelag:

Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und aufkochen, dann die Mandelblättchen untermischen. Diese Masse auf den ausgerollten Teig geben und glatt streichen. Dann das Blech mit einer Frischhaltefolie abdecken und sofort in den Kühlschrank geben. Über Nacht bzw. ca. 10 Stunden im Kühlschrank langsam gehen lassen.

Für die Crème:

die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die Eigelbe gut unterrühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und den vorbereiteten Teig mit dem Mandelbelag ca. 35 Minuten backen. Sollte die Mandelkruste schnell Farbe bekommen, dann mit Backpapier oder Alufolie abdecken und weiterbacken. Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Zur Fertigstellung der Crème die weiche Butter mit Küchenmaschine oder dem Handrührgerät ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt rühren. Den Kuchen vorsichtig horizontal halbieren, den Mandeldeckel abheben und auf den Boden die Crème streichen. Den Mandeldeckel gleich in Portionsgröße schneiden und wieder aufsetzen (so lässt sich der Bienenstich nachher besser aufschneiden). Den Kuchen nochmals ca. Std. kühl stellen, dann aufschneiden und servieren.

Vincent Klink am 10. Oktober 2013

Birnen-Streusel-Auflauf mit Eierlikör

Für vier Portionen

3 Birnen	100 ml Weißwein	50 g Zucker
1 Zimtstange	1 TL Vanillezucker	1 TL Speisestärke
100 g Butter	200 g Mehl	100 g Zucker
1 Prise Salz	150 ml Sahne	50 g Puderzucker
100 ml Eierlikör	Butter	

Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Danach die Birnen klein würfeln und mit Weißwein, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einen Topf geben. Die Birnen darin drei Minuten garen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser glatt rühren und den Birnensud damit binden. Die Auflaufförmchen (Soufflee-Förmchen) mit Butter ausfetten, die Birnen mit dem Sud in die Auflaufförmchen füllen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Streusel die Butter mit Zucker, Salz und Mehl zwischen den Händen zu Streuseln verreiben und über den Birnen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten goldgelb backen. Zuletzt die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Eierlikör kurz unterschlagen und die Eierlikörsahne zu dem Birnen-Auflauf servieren.

Horst Lichter am 30. März 2013

Biskuit mit Aprikosen-Creme

Für ca. 16 Stücke:

4 Eier	100 g Zucker	50 g Mehl
1 Prise Salz	6 Blatt Gelatine	200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Crème-fraîche	2 EL Milch	5-6 getrocknete Aprikosen
150 g weiße Schokolade	10 g Kokosfett	

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für den Biskuitteig Eier trennen. Eigelbe und 50 g Zucker hellcremig schlagen. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, ebenfalls vorsichtig unter die Eigelb-Mehlmasse heben. Biskuit auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 220 Grad ca. 7 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein gezuckertes Küchentuch stürzen. Teig vierteln und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Aprikosenkonfitüre mit Crème-fraîche verrühren, nach Belieben pürieren. Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Gelatinemilch unter die Aprikosen-Crème-fraîche rühren. 3 Biskuitplatten jeweils mit Aprikosencreme bestreichen aufeinander schichten. Übrige Biskuitplatte darauflegen und andrücken. Zum Schluß in ca. 16 Würfel schneiden. Aprikosen in feine Streifen schneiden. Weiße Schokolade und etwas Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitwürfel darin jeweils zur Hälfte eintauchen, mit jeweils einem Aprikosenstreifen belegen. Auf einem Gitter abtropfen und abkühlen lassen.

Jacqueline Amirfallah am 24. April 2013

Brownies mit Himbeeren und Frischkäse

Für 16 Stücke:

Für den Teig:

200 g Zartbitterschokolade	80 g Butter	120 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	2 Eier	105 g Mehl
$\frac{1}{4}$ TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL Natron	Butter

Für das Frischkäsetopping:

240 g Frischkäse	120 g Zucker	2 TL Zitronensaft
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt	$\frac{1}{4}$ TL Salz
2 EL Stärke	200 g frische Himbeeren	

Für den Teig:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 32 x 24 cm) einfetten. Schokolade und Butter in grob zerbröckeln bzw. würfeln und in eine große Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad schmelzen. 100 g Zucker und Vanille unterrühren und etwas abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Eier unter die abgekühlte Masse rühren (Nicht so lange die Mischung noch warm ist, sonst werden die Brownies hart). Anschließend Mehl, Salz und Natron mischen. Mehlmischung mit einem Teigschaber zügig unter die Schokolade ziehen. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen.

Für das Topping:

Frischkäse und Zucker verrühren. Zitronensaft, Ei, Vanilleextrakt, Salz und Stärke nach und nach unterrühren. Frischkäsemischung ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Himbeeren kurz abspülen und vorsichtig trockentupfen. Himbeeren auf der Crème verteilen und mit dem übrigen Zucker bestreuen. Brownies im Backofen ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend 1-2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Brownies herausnehmen und in ca. 16 Stücke schneiden.

Cynthia Barcomi am 06. August 2013

Buchteln mit Jasmin-Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Buchteln:

250 g Mehl	20 g frische Hefe	40 g Zucker
100 – 150 ml Milch	1 Ei	1 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker	1 Prise Salz	140 g flüssige Butter

Für die Jasmin-Vanille-Sauce:

5 Eigelbe	50 g Zucker	125 ml Milch
1 Vanilleschote	125 g Sahne	1 EL Jasminteeblätter

Für die Buchteln:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmer Milch verrühren. Die Hefe-Milchmischung in die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl vom Rand, zu einem Vorteig verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Ei, Eigelb, Vanillezucker, Salz und 50 g flüssiger, lauwarmer Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Dabei die lauwarmer Milch (Menge ist abhängig von der Größe der Eier) nach und nach zufügen und unterkneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 – 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Eine ofenfeste Form (ca. 1 l Inhalt) mit 10 g Butter einfetten. Den aufgegangenen Teig erneut verkneten und etwa 12 – 15 tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln in 35 g flüssiger Butter wälzen. Die Teigkugeln in die Form geben und alles nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Buchteln im vorgeheizten Ofen auf der mittl ernen Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Buchteln mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.

Für die Jasmin-Vanille-Sahne:

Eigelbe, Zucker und 3 EL Milch verrühren. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die übrige Milch mit Vanillemark, -schote und Sahne aufkochen. Jasminteeblätter zugeben und darin ca. 3 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen). Die Mischung anschließend durch ein feines Sieb passieren, die Teeblätter leicht ausdrücken. Die Milch-Sahne-Mischung erneut erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Eigelbmischung unterrühren. Alles Vorsichtig unter ständigem Rühren auf etwa 80 Grad erhitzen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erhält. Die Sauce abkühlen lassen. Buchteln aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit der Jasmin-Vanille-Sahne servieren.

Frank Buchholz am 15. April 2013

Buttermilch-Gelee mit Rhabarber und Erdbeeren

Für 4 Personen

Für das Buttermilch-Gelee:

4 Blatt Gelatine	250 g Buttermilch	50 g Puderzucker
1 Limette	250 g Sahne	2 Eiweiß
20 g Zucker		

Für Rhabarber und Erdbeeren:

250 g Erdbeeren	2 Stangen Rhabarber	Zucker
1 Vanilleschote	20 ml Orangenlikör	Puderzucker

Für das Buttermilch-Gelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Puderzucker gut vermischen. Von der Limette den Saft auspressen. Limettensaft erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann mit der Buttermilch vermischen. Sahne fast steif aufschlagen und unter die Buttermilchmasse heben. Zuletzt Eiweiß mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank fest stocken lassen.

Für Rhabarber und Erdbeeren:

Erdbeeren, waschen, putzen und im Gefrierfach anfrieren lassen. Rhabarber putzen, waschen und in dünne Stifte schneiden. Diese in einem Topf mit leicht gezuckertem Wasser kurz blanchieren. Dann herausnehmen, abtropfen lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Orangenlikör mischen. Die Rhabarberstifte mit Puderzucker bestäuben und etwas Orangenlikör marinieren. Die angefrorenen Erdbeeren ebenfalls mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Orangenlikör beträufeln. Aus der gestockten Buttermilchmasse Nocken abstechen und diese mit marinierten Erdbeeren und Rhabarber anrichten und servieren.

Sören Anders am 03. Mai 2013

Cassata mit Ricotta

Für 6 Personen

1 Biskuitboden	250 g kandierte Früchte	50 g Zartbitterschokolade
250 g Ricotta	50 g Zucker	50 ml Kirschlikör
125 g Sahne	1/2 Vanilleschote	30 g Pistazienkerne

Eine kleine runde Glasschüssel mit ca. 1 l Fassungsvermögen und senkrechten Wänden mit Frischhaltefolie auslegen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und die Scheiben auf den Durchmesser der Glasschüssel zurechtschneiden. Eine dünne Biskuitscheibe auf den Boden der Schüssel legen. Die kandierten Früchte und die Schokolade in kleine Stücke schneiden, den Ricotta abtropfen lassen, mit 40 g Zucker vermischen und die Früchte und Schokoladenstücke zugeben (jeweils 25 g der Früchte und 10 g Schokolade zurückhalten für die Verzierung). Alles gut verrühren. Den Biskuitboden mit etwas Kirschlikör tränken und ca. die Hälfte der Ricottamasse darüber geben. Eine Scheibe Biskuit darauf drücken und mit Kirschlikör beträufeln. Die restliche Ricottamasse darüber geben und erneut mit einer Scheibe Biskuit belegen. Leicht glatt drücken und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Sahne schlagen und mit einem Esslöffel Zucker und ausgeschabtem Mark der Vanilleschote abschmecken. Die Cassata stürzen, mit der Sahne bestreichen und mit den restlichen kandierten Früchten und gehackter Schokolade bestreuen und verzieren. Die Seitenränder mit gehackten Pistazien verzieren.

Otto Koch am 16. August 2013

Charlotte russe

Für 6 Personen

Für die Charlotte:

10-12 Löffelbiskuits	5 Blatt Gelatine	3 Eigelb
60 g Zucker	1 Vanilleschote	250 ml Milch
1-2 Mango	250 g Sahne	Für die Sauce
1 Vanilleschote	200 ml Ananassaft	200 ml Kokosmilch
1 EL Zitronensaft	20 ml Kokoslikör	

Eine Charlotteform oder Schüssel (ca. 800 ml) Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach außen in die Rundungen legen und beiseite stellen.

Für die Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker glatt rühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Die Milch mit Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, dann die aufgekochte Milch in die cremige Eigelbmasse einrühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 85 Grad erhitzen). Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mango schälen und in Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Crème heben. Etwas Crème in die vorbereitete Form füllen, eine Schicht Mangoscheiben einlegen, dann wieder etwas Crème darauf geben, eine weitere Schicht Mangoscheiben einlegen und darauf die restliche Crème verteilen. Die Charlotte abgedeckt mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für die Sauce:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark heraus streichen. Vanillemark mit Ananassaft und Kokosmilch aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken und nach Belieben mit Kokoslikör aromatisieren. Zum Servieren die Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Form und Folie vorsichtig entfernen. Die Charlotte in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013

Christstollen-Parfait mit Glühwein-Sabayon

Für 6 Personen

Für das Parfait:

75 g Stollen	2 Blatt Gelatine	1/2 Vanilleschote
3 Eigelb	40 g Puderzucker	2 EL Kirschwasser
250 g Sahne		

Für den Sabayon:

3 Eigelb	90 g Puderzucker	160 ml guter Glühwein
----------	------------------	-----------------------

Für das Parfait:

Stollen in feine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Mark der Vanilleschote austreichen. Eigelbe, 30 g Puderzucker und Vanillemark, über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Kirschwasser erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Kirschwasser auflösen und unter die Ei-Zucker Masse rühren. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist. Sahne steif schlagen. Mit den Stollenwürfeln unter die Eimasse heben. Eine kleine Stollenform (ca. 20 cm Länge, ersatzweise Kastenform) mit Frischhaltefolie auslegen. Parfait-Masse einfüllen und über Nacht einfrieren.

Für den Sabayon:

Eigelbe, Puderzucker und Glühwein in einer Schüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Anschließend den Sabayon über einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Stollenparfait etwas antauen lassen, aus der Form stürzen und in Portionsstücke schneiden. Mit dem Sabayon anrichten.

Sören Anders am 03. Dezember 2013

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

40 g Butter	125 g Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
30 g Zucker	1 Prise Salz	3 Eier
250 ml Milch	20 ml Rum	1/2 TL Orangen-Abrieb
2-3 EL Butterschmalz		

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	50 g Zucker
50 g Butter		

Für den Crêpesteig:

Butter in einem Topf goldbraun erhitzen, dann durch ein feines Sieb passieren. Mehl, Öl, Zucker, 1 Prise Salz, Eier, Milch und Rum in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die warme Butter und etwas Orangenschale zugeben und untermischen. Ist der Teig zu dick, noch etwas Milch untermischen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für die Sauce:

Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben. In einer Pfanne 50 g Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glatt rühren. Die Crêpes zweimal zusammenschlagen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden. Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Vincent Klink 31. Januar 2013

Cupcakes mit Heidelbeer-Topping

Für 12 Cupcakes:

100 g Heidelbeeren	100 g Zucker	1 Vanilleschote
150 ml Milch	30 g Speisestärke	150 g weiche Butter

Für die Cupcakes:

3 Eier	150 g Pflanzenöl	250 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver	200 g Schmand	

Für das Heidelbeertopping:

Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Heidelbeeren mit 15 g Zucker pürieren und in einem Topf erwärmen. Vanilleschote halbieren und das Mark austreichen. Milch mit 15 g Zucker und der Hälfte vom Vanillemark verrühren und in einem zweiten Topf erwärmen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Wenn Milch und Fruchtピューre heiß sind, die Stärke nach und nach gleichmäßig unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen auf beide Töpfe verteilen und unter Rühren aufkochen.

Beide Crèmes in Metallschüsseln umfüllen und auf Eis kalt rühren, anschließend im Kühlschrank kalt stellen. Wenn die beiden Crèmes kalt sind, kann die Buttercreme angerührt werden:

Dazu die weiche Butter mit dem Schneebesen oder dem Handmixer (wahlweise mit Küchenmaschine) cremig schlagen. Nun die beiden Crèmes einarbeiten. Die Masse darf dabei nicht zu schnell geschlagen werden und die Fruchtcreme muss besonders vorsichtig eingearbeitet werden, damit die Butter durch die Fruchtsäure nicht ausflockt. Anschließend die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Cupcakes:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Eier schaumig schlagen, Öl, Mehl, 70 g Zucker, restliches Vanillemark und Backpulver dazugeben, weiter rühren und zum Schluss den Schmand hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig in die Cupcake- oder kleinen Muffinförmchen füllen und im Ofen vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Cupcakes abkühlen lassen und mit der Heidelbeer-Vanille-Buttercreme verzieren.

Björn Freitag am 15. Juli 2013

Dampfnudeln mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Prise Salz	ca. 200 ml Milch
20 g Hefe	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Ei	50 g Butter	150 ml Milch
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	2 EL Sahne	

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knehtaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 6 Klöße formen und diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einem flachen Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch und dauert ca. 20 Minuten. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden.

Für die Sauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Dampfnudeln mit der Vanillesauce anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. November 2013

Dessert-Variationen mit Kräutern

Für 4 Personen

Für das Kräutereis:

1 Stiel Estragon	2 Stiele Kerbel	1 Blatt Gelatine
500 ml Milch	50 g Honig	90 g Zucker
220 g Sahne	100 ml Kräuterlikör	100 g weiße Schokolade

Für die Sauerampfer Tapioka:

50 g Tapioka (Maniok-Stärke-Kugeln)	1/2 Bund Sauerampfer	100 g Läuterzucker
100 ml Apfelsaft		

Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Die Masse auf 65 Grad herunterkühlen. Gelatine ausdrücken. Ausgedrückte Gelatine unter die Sahne-Milch rühren. Likör unterrühren und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Kräuter zum Eis geben und entweder in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in eine Metallschale geben und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dabei möglichst oft umrühren, damit das Eis eine cremige Konsistenz bekommt. Für die karamellierte Schokolade den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die weiße Schokolade grob hacken und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in die gewünschte Größe brechen. Für die Tapioka die Stärke-Kugeln etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sauerampfer abspülen und trockenschütteln. Sauerampfer fein schneiden. Tapioka abgießen und mit Läuterzucker und Apfelsaft aufkochen und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, Sauerampfer zugeben und dann ziehen lassen. Kräutereis mit Sauerampfer Tapioka und Schokolade anrichten.

Karlheinz Hauser am 18. März 2013

Eis-Pralinen-Parfait mit Mandel-Splittern

Für 8 Personen

100 g Rosinen	1 EL Whisky	1 EL Mandellikör
1 EL Orangenlikör	95 g Zartbitterkuvertüre	30 g dunkler Haselnussnougat
120 g Zucker	2 Eigelb	1 Ei
2 TL Orangenschale	Mark von 1 Vanilleschote	2 EL Rum
80 g heller Haselnussnougat	500 g Sahne	1 Eiweiß
100 g Puderzucker	40 g Mandelstifte	

Die Rosinen mit Whisky, Mandel- und Orangenlikör aufkochen und über Nacht ziehen lassen. 70 g Kuvertüre und dunklen Nougat grob hacken und einzeln im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker und 50 ml kaltes Wasser zähflüssig einkochen lassen. Eigelbe und Ei hellcremig schlagen. Die zähflüssige, lauwarme Zuckerlösung zum Eierschaum geben und kräftig unterrühren. Orangenschale, Vanillemark und Rum untermischen. Die Masse bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Geschmolzene Kuvertüre und dunklen Nougat zugeben und so lange unterschlagen, bis die Masse kalt ist. 80 g hellen Nougat in feine Würfel schneiden. Mit den Rosinen unter die abgekühlte Masse heben. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Parfaitmasse heben. Das Parfait in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte gefriergeeignete Parfaitform (ca.1000 ml Inhalt) geben und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Puderzucker gut verrühren. Mandelstifte darin gründlich wenden, Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen goldbraun rösten. Mandeln aus dem Ofen nehmen und zerbrechen. Mandeln abkühlen lassen. Die übrigen 25 g Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mandelstifte zugeben, dabei gut verrühren, so dass alle Stifte mit der Schokolade benetzt sind. Mit einem kleinen Löffel auf ein Backpapier kleine Häufchen setzen. Das Parfait aus der Form bzw. den Förmchen lösen und gegebenenfalls in Scheiben schneiden. Mit Mandelsplittern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013

Eis-Soufflé mit Orangen-Likör

Für 4 Personen

Butter	1 Blatt Gelatine	200 ml Sahne
50 g Zucker	3 Eigelbe	50 ml Wasser
30 ml Orangenlikör	1 EL Kakao	

4 Souffléförmchen (à ca. 150 ml) bereit stellen. Back- oder Pergamentpapier in 4 Streifen schneiden, diese sollten so lang sein, dass man sie um die Förmchen herum legen kann und in der Breite 2 cm höher als der Rand der Förmchen sein. Diese Pergamentpapierstreifen im unteren Drittel mit Butter einstreichen, diese Seite an den Förmcheninnenrand drücken, sodass das jedes Förmchen innen mit Backpapier umwickelt ist und 2 cm über die Form hinaus steht. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Schlagkessel Zucker mit den Eigelben und 50 ml Wasser über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen (auf ca. 65 Grad erhitzen). Dann vom Wasserbad nehmen, Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Dann die Masse kalt schlagen. Orangenlikör unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Souffléförmchen einfüllen und ca. 3 -4 Stunden im Gefrierfach einfrieren. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und dann vorsichtig die Backpapierstreifen entfernen. Grand Marnier beifügen und den Schlagrahm sorgfältig unterziehen. In die Förmchen einfüllen und gefrieren. Mit dem Kakaopulver bestäuben und erst dann die Papierstreifen entfernen und servieren.

Otto Koch am 20. Dezember 2013

Erdbeer-Mandel-Dessert

Für vier Portionen

1 Vanilleschote	250 g Mascarpone	250 g Magerquark
60 g Puderzucker	200 ml Schlagsahne	1 Pk. Sahnesteif
1 TL Espressopulver, löslich	4 EL Mandel-Likör	300 g Löffelbiskuits
500 g Erdbeeren	100 g Mandelblättchen	3 EL Puderzucker

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone mit Quark, 30 Gramm Puderzucker und Vanillemark kräftig verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne unter die Mascarponecreme rühren und kalt stellen. Sechs Esslöffel heißes Wasser mit Espressopulver und Mandel-Likör verrühren. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Erdbeeren waschen, putzen, die Hälfte davon mit dem restlichen Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Püree mischen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Puderzucker zugeben und die Mandeln unter Rühren karamellisieren. Auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Mascarponecreme in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle füllen. Die Hälfte der Crème in den Gläsern verteilen. Die Hälfte der Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der Hälfte der Kaffee-Mandelmischung beträufeln. Restliche Crème, Biskuits und Likörmischung in den Gläsern verteilen. Mit den karamellisierten Mandeln bestreuen.

Horst Lichter am 06. Juli 2013

Erdbeer-Pfannkuchen mit Vanille-Quark

Für vier Portionen

Für den Erdbeerpfannkuchen:

150 g Mehl	180 ml Buttermilch	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	1 EL Zucker	2 Eier
30 g flüssige Butter	500 g Erdbeeren	1 EL Puderzucker
Butter		

Für den Vanillequark:

250 g Sahnequark	30 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zitrone	Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Mehl, Buttermilch, Backpulver, Salz, Zucker, Eier und Butter zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren abbrausen, trocknen und putzen. Etwa die Hälfte der Erdbeeren in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit Puderzucker bestäuben. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, ein Viertel des Teiges hinein geben und durch Schwenken in der Pfanne verteilen. Ein Viertel der Erdbeerscheiben in den Teig legen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Pfannkuchen wenden und auf der zweiten Seiten ebenfalls goldbraun braten. (Vorsicht, da die Erdbeeren schnell verbrennen können!) So fortfahren, bis vier Pfannkuchen entstanden sind. Den Quark mit Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und dem Zitronensaft verrühren. Pfannkuchen jeweils mit einem Teil des Quarks anrichten, Erdbeerviertel dekorativ darauf legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 18. Mai 2013

Erdbeertörtchen mit Schokolade und Creme Anglaise

Für 6 Törtchen:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	Butter, Mehl
500 g Hülsenfrüchte		

Für die Crème Anglaise:

500 ml Milch	80 g Zucker	50 g Speisestärke
1 Vanilleschote	1 Eigelb	100 g weiße Kuvertüre
500 g kleine Erdbeeren	1 Vanilleschote	150 g Sahne
2 EL Zucker		

Für den Teig:

Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz Die Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 6 Tarte-Förmchen (10 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 4 mm stark ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauer abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 12 Minuten blind backen, bis er eine schöne Farbe hat. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Für die Crème:

400 ml Milch mit 40 g Zucker auf dem Herd zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Stärke mit Vanillemark vermischen und mit der restlichen kalten Milch anrühren. Die flüssige Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten sorgfältig kochen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. Dann in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel die Kuvertüre auf die gebackenen Tarteböden streichen und fest werden lassen. Darauf etwas Vanillecreme geben. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Erdbeeren im Ganzen auf die Vanillecreme setzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Sahne mischen und steif schlagen, nach Belieben mit 1-2 EL Zucker die Sahne süßen. Die Erdbeertörtchen anrichten und nach Wunsch etwas Vanillesahne obenauf geben.

Vincent Klink am 16. Mai 2013

Erdnuss-Schokoladen-Creme im Glas

Für 24 Portionen

Für den Schokoladenboden:

100 g Butter	100 g Bitterschokolade	1 Vanillestange
1 EL Mehl	100 g brauner Zucker	3 EL Milch
2 Eier		

Für die Erdnusscreme:

6 Blatt Gelatine	200 g Erdnussbutter	450 g Sahne
60 g Zucker	50 g Bitterschokolade	

Für den Überzug:

200 g Sahne	65 g Glucose (Honig)	65 g Zucker
170 g Zartbitterschokolade	65 g Butter	

Für Verzierung:

20 g geschälte Erdnusskerne	2 Zweige frische Minze	
-----------------------------	------------------------	--

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schokoladenboden:

Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark unter die geschmolzene Butter und Schokolade geben, Mehl, braunen Zucker, Milch und Eier zugeben und alles gut verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 12- 15 Minuten backen. Den gebackenen Boden auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden, die der Größe der vorgesehenen Dessertgläser entspricht.

Für die Erdnusscreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdnussbutter, 200 g Sahne und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Schokolade in grobe Stücke hacken, mit in den Topf geben und in der heißen Flüssigkeit schmelzen (die Flüssigkeit soll nicht kochen, am Besten den Topf vom Herd nehmen). Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. 250 g Sahne steif schlagen. Etwas geschlagene Sahne mit der Masse vermischen und angleichen, dann alles unter die restliche geschlagene Sahne heben. Die vorbereiteten Teighöden in die Dessertgläser legen und die Erdnusscreme darauf geben und kalt stellen.

Für den Überzug:

Sahne, Glucose und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Schokolade in grobe Stücke hacken, mit in den Topf geben und in der heißen Flüssigkeit schmelzen (die Flüssigkeit soll nicht kochen, am Besten den Topf vom Herd nehmen). Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Butter in kleinen Stücken dazu geben und mit dem Pürierstab fein untermixen. Die Überzugsmasse ca. 3 mm dick auf die Erdnusscreme gießen und ca. 25 Minuten kalt stellen, dann servieren. Nach Belieben mit geschälten Erdnüssen und etwas Minze verzieren.

Sören Anders am 08. März 2013

Errötendes Mädchen

Für 4 Personen

4-5 Blatt Gelatine 250 g Buttermilch 2 Eiweiß
60 g Puderzucker 150 g Preiselbeeren 2 Scheiben Pumpernickel
2 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Buttermilch 5 EL abnehmen und in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der angewärmten Buttermilch auflösen, unter die restliche Buttermilch rühren und kalt stellen. Die Eiweiße zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Wenn die Buttermilch beginnt fest zu werden den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crème in Dessertgläser füllen, eine Schicht Preiselbeeren darauf geben und wieder kalt stellen. Pumpernickel in einem Cutter zu Bröseln mahlen. In einer beschichteten Pfanne Zucker schmelzen, die Pumpernickelbrösel darin karamellisieren. Die Brösel als oberste Schicht auf die Dessertgläser verteilen und servieren.

Vincent Klink am 25. April 2013

Friesschnitte mit Rhabarber-Kompott und Vanille-Sahne

Für vier Portionen

Für die Friesschnitte:

2 Platten Blätterteig 100 g Mehl 50 g Butter
50 g Zucker 1 Prise Salz Mehl

Für den Rhabarberkompott:

300 g Rhabarber 150 g Gelierzucker 1 Vanilleschote

Für die Vanillesahne:

250 g Konditorsahne (35%) 2 EL Vanillezucker Puderzucker

Die Blätterteigplatten aufeinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur doppelten Größe ausrollen. In acht gleiche Stücke schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Mehl, Butter, Zucker und einer Prise Salz Streusel kneten, dafür zwischen den Fingern zerreiben, bis alles gerade vermengt ist. Die Streusel auf vier Blätterteigstücke verteilen. Im Backofen 10 bis 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Anschließend abkühlen lassen. Rhabarber waschen, schälen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker und dem Vanillemark in einem Topf vermischen. Unter Rühren aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen. In eine flache Form gießen und abkühlen lassen. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, den Vanillezucker nach und nach zugeben. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Blätterteigstücke abkühlen lassen. Die Stücke ohne Streusel mit dem Rhabarberkompott bestreichen und mit der Sahne bedecken. Einen Blätterteig mit Streusel darauf setzen und leicht andrücken. Zuletzt mit etwas Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 29. Juni 2013

Frischkäse-Knödel mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Für das Rhabarberkompott:

1 Vanilleschote	500 g Rhabarber	1/8 l trockener Weißwein
2 EL Zucker	1 EL Speisestärke	3 EL Orangensaft

Für die Knödel:

150 g Weißbrot	200 g Schichtkäse	125 g Butter
100 g Puderzucker	3 Eigelb	1 Ei
Saft, Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Vanilleschote	1000 ml Milch
4 EL Zucker	1 EL Butter	

Für das Kompott:

Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Rhabarber waschen, schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanillemark und -schote mit Wein und Zucker in einen Topf geben und 5 Minuten dünsten. Stärke und Orangensaft verrühren. Unter den Rhabarber rühren und einmal aufkochen lassen. Das Kompott kalt stellen.

Für die Knödel:

Den Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Die Rinde ebenfalls fein würfeln und beiseite stellen. Butter, Puderzucker, Eigelb und Ei schaumig schlagen. Brotwürfel unterheben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Schichtkäse durch das Sieb streichen. Mit Zitronensaft und -schale unter die Brotmasse rühren. Aus der Masse etwa 8 Knödel formen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, Milch und 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Temperatur herunterschalten. Knödel in die Milch geben und darin etwa 15 Minuten pochieren lassen. Knödel aus der Milch nehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter und 2 EL Zucker schmelzen. Brotrindenwürfel zugeben und karamellisieren. Knödel mit den Bröseln und Rhabarberkompott anrichten

Vincent Klink am 04. April 2013

Frischkäse-Tarte mit Himbeer-Soße

Für ca. 12 Stücke:

150 g Mehl	120 g feiner Zucker	1 Eigelb
1 Prise Salz	100 g kalte Butter	300 g Doppelrahmfrischkäse
1 Pk. Vanillezucker	2 EL Zitronensaft	250 ml Schlagsahne
1 EL. Sahnefestiger	300 g Himbeeren (TK)	1 EL Vanillesaucenpulver

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Mehl, 40 g Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz, 2 EL kaltes Wasser und Butterstücke mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 cm groß ausrollen. In eine gefettete Springform (24 cm) legen, den Boden mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15-17 Minuten goldbraun backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Frischkäse, 60 g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 der Sahne unter die Frischkäsecreme rühren, die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Crème auf den vorgebackenen Boden streichen. 30 Minuten kalt stellen. 150 g Himbeeren und 20 g Zucker fein pürieren, Vanillesaucenpulver mit einem Schneebesen gut unterrühren. Die übrigen Beeren untermischen. Alles auf der Crème verteilen.

Flora Hohmann am 29. Mai 2013

Gebrannte Creme mit Heidelbeer-Kompott

Für 4 Personen

Für das Heidelbeerkompott:

250 g Heidelbeeren	150 g Zucker	1 TL Gelierzucker
1 Prise gemahlener Kardamom	1 EL Zitronensaft	

Für die gebrannte Crème:

75 g Zucker	6 Eigelbe	Mark aus 1 Vanilleschote
125 ml Milch	375 g Crème-fraîche	2 EL brauner Zucker

Für das Heidelbeerkompott:

Heidelbeeren verlesen, waschen und trockentupfen. Die Beeren mit der Hälfte des Zuckers zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker, mit Pektin und Kardamom mischen und unter die Beeren rühren. Kompott kurz aufkochen, Zitronensaft unterrühren, Heidelbeerkompott in 6 Suppenteller füllen und zum Gelieren kalt stellen.

Für die gebrannte Crème:

Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zucker, Eigelbe und Vanillemark in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch und Crème-fraîche unterrühren, dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Die Crème über das Heidelbeerkompott gießen und im Backofen etwa 30 bis 35 Minuten backen. Die Crème soll nur stocken, und auf keinen Fall kochen. Im Inneren darf sie noch leicht flüssig sein. Anschließend die gebrannte Crème 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit etwas braunem Zucker bestreuen und unter dem heißen Backofengrill karamellisieren lassen. Nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren.

Frank Buchholz am 11. November 2013

Gebratene Birnen mit Amarettini und Whisky-Vanille-Sahne

Für vier Portionen

Für die Birnen:

2 Birnen	2 Eier	50 g Mehl
200 g Amarettini	50 g Butterschmalz	

Für die Sahne:

1 Vanilleschote	250 ml Sahne	250 ml Milch
2 El Zucker	4 Eigelbe	2 cl Whisky
Puderzucker		

Für die Birnen:

Die Birnen schälen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und anschließend das Kerngehäuse ausstechen. Die Amarettini in einer Küchenmaschine fein mahlen, die Eier verquirlen. Nun die Birnenscheiben in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Amarettini-Bröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sahne:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen. Die Eier mit dem Zucker und der Speisestärke in einer Schüssel verrühren. Ein Viertel der heißen Vanillemilch zur Eier-Zucker-Mischung geben und verrühren. Nun alles zur restlichen Vanillemilch gießen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dick wird. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit dem Whisky verfeinern.

Die Birnen mit Puderzucker bestäuben und die Sauce warm oder kalt dazu reichen.

Horst Lichter am 28. Dezember 2013

Geeistes Birnen-Süppchen mit Birnen-Sorbet

Für vier Personen

Für die Hippen:

60 g Butter	60 g Puderzucker	60 g Mehl
1 Ei	1 Prise Salz	50 g Mandeln, gehackt

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine, weiß	250 ml Weißwein	150 g Zucker
2 Birnen, reif, saftig	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 Zitrone		

Für das Süppchen:

4 Birnen	300 ml Birnensaft	2 Zimtstangen
2 Sternanis	3 Nelken	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	10 Eiswürfel aus Birnensaft
Ahornsirup		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Hippen die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker, Mehl und Butter in einer Schüssel verrühren. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse rühren. Aus dem Deckel eines Joghurt-Eimers (oder einer Silikonbackmatte) die Kontur einer Birne ausschneiden. Die Hippenmasse nun dünn mit Hilfe einer Palette und der Schablone auf eine Backmatte aufstreichen. Mit Mandeln bestreuen und im Backofen zwei bis drei Minuten unter Aufsicht backen. Die Birnenhippen auf Vorrat backen und in eine Dose zum Aufbewahren geben. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen schälen, entkernen und grob würfeln. Den Weißwein mit Zucker, einer Zimtstange und einem Sternanis aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Birnenwürfel darin weich kochen. Die Zitrone pressen und den Sud damit verfeinern. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Masse fein pürieren (und nach Belieben durch ein Sieb passieren). In der Eismaschine cremig gefrieren. Für das Birnensüppchen die Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Zitrone pressen. Nun die Hälfte der Birnen mit Birnensaft, einer Zimtstange, den Sternanis, Nelken und der Vanilleschote aufkochen und je nach Süße des Natursaftes mit Ahornsirup süßen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten einkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb gießen. Mit Zitronensaft abschmecken und auf Eiswasser stellen. Die restlichen geschälten Birnen in Spalten schneiden. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birnenspalten darin anschwitzen. Die zweite Zimtstange zugeben. Bei milder Hitze fünf Minuten garen. Das Birnensüppchen in tiefen, gekühlten Tellern (auf Eis) anrichten. Die karamellisierten Birnenspalten hinein geben. Je eine Kugel Sorbet hineingeben und eine Hippe hinein stecken. Nach Belieben Birneiswürfel auf der Suppe verteilen.

Johann Lafer am 26. Januar 2013

Germknödel

Für 4 Personen

250 g Mehl	20 g Hefe	1 EL Zucker
125 ml Milch	80 g Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL Zitronenschale	1 Ei	Salz
80 g Pflaumenmus	2 EL Puderzucker	60 g Mohnpaste

Für den Teig Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zerbröselte Hefe, Zucker, Milch, 20 g weiche Butter, Vanillemark, Zitronenschale, Ei und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er um die Hälfte aufgegangen ist. Dann den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, mit bemehlten Händen flach pressen und in die Mitte jeweils etwas Powidl geben. Den Teig darüber zusammenfalten und gleichmäßige Knödel drehen. Die Knödel zugedeckt noch mal 20 Minuten gehen lassen und anschließend in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser sanft 5 Minuten köcheln, dann vorsichtig umdrehen und noch einmal gut 5 Minuten weiter garen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen. Restliche Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mohn mischen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, gut abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit Butter beträufeln, mit dem Mohn-Zucker bestreuen und sofort servieren.

Vincent Klink 07. Februar 2013

Geschichtete Kaffee-Creme

Für 4 Personen

Für das Kaffeegelée:

2,5 Blatt Gelatine	100 ml Kaffee	50 ml Espresso
4 EL Zucker	1 EL Whisky	1 EL Cognac

Für die Gewürzkaffeecreme:

1 Vanilleschote	250 ml Espresso	1 Gewürznelke
$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 kleines Lorbeerblatt	10 Korianderkörner
80 g weiße Kuvertüre	2 Blatt Gelatine	1 Ei
1 Eigelb	1 TL Cognac	1 EL Whisky
250 g Sahne	2 Eiweiß	3 EL Zucker
1 Prise Salz	40 g Zartbitter	Schokoladensplitter

Für die Kaffee-Mandelsplitter:

20 Mandeln	20 Kaffeebohnen	1 kleines Eiweiß
2 EL Puderzucker	1 TL Butter	

Für das Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kaffee, Espresso, Zucker, Whisky und Cognac in einem Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Gelee abkühlen aber nicht fest werden lassen. Für die Gewürzkaffeecreme Vanilleschote längs einschneiden. Das Mark herauskratzen. Espresso mit Vanillemark und -schote, Gewürznelke, Zimtstange, Lorbeer und zerdrückten Korianderkörnern in einen Topf geben und auf 50 ml einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre grob zerbröckeln und über einem Wasserbad bei ca. 40 Grad, schmelzen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei und Eigelb über einem heißen Wasserbad hell-schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, unter die warme Eimischung rühren und darin auflösen. Kuvertüre, eingekochten und abgekühlten Gewürz-Espresso, Cognac und Whisky ebenfalls unterrühren. Die Masse dann über einem eiskalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) solange kalt rühren, bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne halbsteif schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Zuerst die Sahne und dann das Eischnee unter die Mousse heben. Mousse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Einen Teil des Gelees ca. 1,5 cm hoch in eine Glasschüssel geben, kalt stellen und gelieren lassen. Danach abwechselnd mit den Schokosplittern die Gewürzkaffeemousse etwa $\frac{2}{3}$ hoch einfüllen. Mit einer dünnen Schicht Gelee abschließen. Kalt stellen und fest werden lassen. Für die Kaffee-Mandelsplitter Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln in Stifte schneiden, Kaffeebohnen grob zerstoßen. Eiweiß leicht anschlagen. Mit Mandeln, Kaffeebohnen und Zucker verrühren. Die Mischung auf ein gebuttertes Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten karamellisieren lassen. Dabei immer wieder wenden. Die karamellisierten Kaffee-Mandeln herausnehmen, abkühlen lassen und mit der Kaffeecreme anrichten.

Jörg Sackmann am 09. April 2013

Geschmorte Birnen mit Eierlikör-Creme

Für vier Portionen

Für die Birnen:

4 Birnen	1 Zitrone	40 g Zucker
250 ml Weißwein	1 Zimtstange	

Für die Eierlikörcreme:

250 g Mascarpone	250 g Magerquark	30 g Zucker
30 ml Eierlikör	100 g Haselnüsse, gehackt	Minze für die Garnitur

Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Die Zitrone auspressen. Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und den Zitronensaft und die Zimtstange zugeben. Die Birnenhälften in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel fünf bis zehn Minuten langsam weich schmoren lassen. Mascarpone mit Quark und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Den Eierlikör unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Teller mit je einem Teelöffel Haselnüsse bestreuen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und auf die vorbereiteten Teller geben. Die Eierlikörcreme in die Birnen spritzen. Mit den restlichen Haselnüsse bestreuen und mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 07. Dezember 2013

Getränkte Hefe-Nockerln mit Erdbeer-Estragon-Salat

Für 4 Personen

Für die Hefenockerln:

150 Zucker	Saft, Schale von 1 Orange	1 cl Orangenlikör
250 g Mehl	20 g frische Hefe	75 ml Milch
30 g Butter	2 Eier	1 Prise Salz
1 Eigelb		

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

2 Stiele Estragon	300 g Erdbeeren	1-2 EL Akazienhonig
4 EL Orangensaft		

Für die Hefenockerln:

100 g Zucker und 100 ml Wasser, Orangensaft, -schale und Likör in einen Topf geben und ca. 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch (bis auf 1 EL) auflösen. Zum Mehl geben. Mit übrigen 50 Zucker, weicher Butter, Eiern und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Teig in ca. 12 Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen (nach Belieben in Ringförmchen setzen). Den Teig erneut ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Hefenockerln damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Läuterzucker in eine Schüssel geben. Die Nockerln hineingeben und unter wenden ca. 30 Minuten tränken.

Für den Erdbeer-Estragon-Salat:

In der Zwischenzeit Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und Blättchen fein schneiden. Erdbeeren putzen, kurz abbrausen und trockentupfen. Erdbeeren, je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Estragonblättchen, Honig und Orangensaft mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Hefenockerln aus dem Sirup heben und abtropfen lassen. Mit Erdbeersalat anrichten.

Vincent Klink am 30. Mai 2013

Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße

Für 4 Personen

Für die Gewürzkuchenmousse:

1 Blatt Gelatine	75 g Honiglebkuchen	2 Eier
1 Eigelb	50 g Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
20 ml Kirschwasser	250 g Schlagsahne	75 g dunkle Schokolade

Für die Punschsaucе:

6 g Earl Grey Teeblätter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Orangensaft
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Nelke
80 ml Spätburgunder	25 ml Sherry	25 ml Kirschwasser
30 ml Rum	10 g Vanillepuddingpulver	$\frac{1}{2}$ Baby Ananas
1 Orange		

Für die kandierten Walnüsse:

100 g Walnusskerne	25 g Zucker
--------------------	-------------

Für die Gewürzkuchenmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Honigkuchen fein mahlen. Die Eier, Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz schaumig aufschlagen. Kirschwasser erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Kirschwasser-Gelatine unter die Ei-Zuckermasse rühren. Sahne steif schlagen. Gemahlene Honigkuchen und Schokoraspel unterheben. Die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln kalt rühren. Schlagsahne unterheben und die Mousse kühl stellen.

Für die Punschsaucе:

Aus 100 ml Wasser und den Teeblättern einen Tee aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und passieren. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Tee, Orangensaft, Zimtstange, Nelke, Zucker, Rotwein, Sherry, Kirschwasser und Rum in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Inzwischen die Baby-Ananas schälen und in Stücke schneiden. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Vanillepuddingpulver mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und die Punschsaucе damit binden. Früchte zugeben und kurz erhitzen. Danach die Saucе kalt stellen.

Für die kandierten Walnüsse:

Walnusskerne hacken. Zucker und 1 EL Wasser aufkochen, Walnusskerne unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen. und sofort zum Auskühlen auf einem Blech verteilen. Lebkuchenmousse in Nocken ausstechen mit Früchten, Punschsaucе und Walnüssen anrichten. Nach Belieben mit Orangenzensten dekorieren.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013

Gewürz-Schoko-Mousse mit Marzipan-Soße, Orangen-Filets

Für 4 Personen

2 unbehandelte Orangen	4 EL Zucker	200 g dunkle Schokolade
1 Msp. Zimt, gemahlen	1 Msp. Sternanis, gemahlen	1 Msp. Kardamom, gemahlen
3 Eier	1 Prise Salz	130 ml Milch
400 g Sahne	100 g Marzipan	

Orangen abspülen und trockenreiben. Von 1 Orange die Schale dünn abschneiden. Beide Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Orangenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 10 Minuten trocknen. Die Schale sehr fein schneiden und in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Anschließend die Schalen in 100 ml Wasser mit 2 EL Zucker weichkochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gewürze unterrühren. Eier trennen, Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, 3 EL Milch und 2 EL Zucker verrühren und dann über einem heißen Wasserbad hellcremig schlagen. Eigelbcreme und Schokomasse verrühren, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eischnee und Sahne im Wechsel unter die Schokomasse heben. Mousse im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühl stellen. Für die Sauce 100 ml Milch erhitzen, Marzipan zerbröckeln, zugeben und alles pürieren. Von der Gewürzmousse Nocken abstechen. Mit Orangenfilets, Orangenschale und Marzipansauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. Dezember 2013

Gratinierte Gewürz-Birne

Für 4 Personen

1 Bio-Orangen	1 Bio-Zitrone	300 g Zucker
1 Vanilleschote	1/2 TL Koriander	2 Gewürznelken
1 Sternanis	1 Prise Zimt	3 schwarze Pfefferkörner
2 Birnen	250 ml Milch	3 Eigelb

Die Orange und Zitrone heiß abwaschen, trocknen und jeweils etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. 250 g Zucker mit 80 ml Wasser in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen. Orangensaft zugeben und sirupartig einkochen. Von der Vanille das Mark herausstreichen. Koriander, Nelke, Sternanis, Zimt und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und mit 1 Msp. Vanillemark, Orangen- und Zitronenschale zum Sirup geben und mit Zitronensaft abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in Spalten schneiden zum Sirup geben und pochieren.

Für den Vanilleschaum:

Die Milch mit 50 g Zucker aufkochen. Das restliche Vanillemark und auch die ausgekratzte Schote mit in den Topf geben, einmal gut aufkochen lassen und dann etwas ziehen lassen. Die Vanillestange herausnehmen. Eigelbe verquirlen, mit wenig heißer Milch angleichen, anschließend unter ständigem Rühren in die heiße Milch geben. Wenn die Flüssigkeit beginnt dick zu werden, den Topf vom Herd ziehen und kräftig weiter schlagen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Grillfunktion des Backofens einschalten oder auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die pochierten Birnenspalten in 4 kleine Gratinförmchen geben, mit dem Vanilleschaum übergießen und kurz gratinieren.

Sören Anders am 14. November 2013

Grieß-Auflauf mit Kirschen

Für vier Portionen

30 g Butter für die Form	50 g gemahlene Haselnüsse	500 ml Milch
30 g Butter	2 Prisen Salz	1 Vanille
100 g Weichweizengrieß	35 g Zucker	2 Eier
1 Glas Schattenmorellen	2 geh. TL Speisestärke	2 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 cl Kirschwasser	Puderezucker, Minze

Eine Auflaufform buttern und mit den gemahlenden Haselnüssen austreuen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit der Butter, einer Prise Salz und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren aufkochen lassen. Ein bis zwei Minuten kochen lassen und in eine Schüssel umfüllen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eigelbe unter den Grießbrei rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter den Grießbrei heben und alles in die vorbereitete Auflaufform füllen. Im Backofen bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Schattenmorellen in einem Sieb abgießen und den Saft dabei auffangen. Drei Esslöffel Kirschsaff mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft (circa 220 Milliliter) mit dem Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen. Den Kirschsaff mit der angerührten Speisestärke binden und ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Nun die Kirschen unterrühren und das Ganze nach Belieben mit Kirschwasser verfeinern. Den Grießauflauf mit Puderezucker bestäuben und mit den Kirschen anrichten. Mit einigen Minzeblättchen garnieren.

Horst Lichter am 16. November 2013

Grieß-Flammeri

Für 4 Portionen

2 Eier (Kl. M)	Salz	4 EL Zucker
650 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 g Weizengrieß
4 EL brauner Zucker	375 g gemischte Beerenfrüchte	

2 Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und $\frac{1}{2}$ Min. weiterschlagen. Eigelbe mit 50 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

600 ml Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren bei milder Hitze dicklich einkochen. Topf vom Herd ziehen. Eigelbmischung zügig unterrühren, Eischnee unterheben. Alles noch einmal sehr kurz aufkochen. In 4 ofenfeste Förmchen füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Flammeris mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Beeren verlesen, putzen und zu den Flammeris servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Grieß-Knödel mit Schokoladen-Kern und Mirabellen-Kompott

Für 4 Personen

Für das Mirabellenkompott:

1 Schote Selimpfeffer	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	400 g frische Mirabellen
80 g brauner Zucker	2 EL Estragonessig	100 ml Orangensaft

Für die Knödelfüllung:

60 g Zartbitterkuvertüre	3 EL Crème-fraîche
--------------------------	--------------------

Für die Knödel:

1/2 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Butter
2 EL Zucker	Salz	80 g Hartweizengrieß
1 Ei	Zitronenabrieb	

Für den Kochfond:

1 Vanillestange	Zucker	1 Prise Salz
4 EL gemahlene Mandeln	Puderzucker	

Für das Kompott:

Den Pfeffer fein mörsern. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen. Die Mirabellen gut waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den braunen Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Essig und Orangensaft ablöschen, Pfeffer, Vanilleschote und -mark zugeben und zur Hälfte einkochen lassen bis eine cremige Sauce entsteht. Die Mirabellen zugeben und darin zu einem Kompott einkochen und danach abkühlen lassen.

Für die Knödelfüllung:

Zartbitterkuvertüre grob hacken. Crème-fraîche erhitzen und die Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. Masse in eine Schüssel geben und kalt stellen. Wenn die Masse fest ist, daraus ca. haselnussgroße Kugeln formen, diese wiederum kühl stellen.

Für die Knödel:

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Butter, Zucker und 2 Prisen Salz aufkochen. Schote herausnehmen und Grieß einrühren und 2 Minuten cremig köcheln lassen. Die Masse in eine Schüssel geben. Ei und Zitronenschale zügig unterrühren. Die Masse abdecken und kühlen. Wenn die Masse fast ist, daraus ca. tennisballgroße Knödel formen, dabei die Schokofüllung in die Mitte drücken. Mandeln in einer Pfanne ohne fett rösten auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Für den Kochfond:

Vanillestange halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote, 1 EL Zucker und Salz mit 1 Liter Wasser in einen großen Topf geben und aufkochen. Temperatur herunterschalten Die Knödel darin ca. 16 Minuten simmern (nicht kochen) lassen. Knödel herausnehmen, abtropfen lassen und im gerösteten Grieß wälzen. Knödel mit Mirabellenkompott und Puderzucker anrichten.

Michael Kempf am 30. August 2013

Grieß-Pudding mit Minz-Pesto

Für 4 Personen

1 Bund frische Minze	2 EL Mandelstifte	50 g Zucker
80 ml Sonnenblumenöl	500 ml Milch	100 g Weichweizengrieß
1-2 TL Rosenwasser (Apotheke)		

Minze abspülen und trockenschütteln. Minze in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die groben Stiele entfernen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Minze, Mandeln, 20 g Zucker und Sonnenblumenöl zu einem Pesto pürieren. Milch und Rest Zucker aufkochen. Grieß einrühren und unter etwa 1 Minute unter stetigem Rühren kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Grießpudding mit Rosenwasser aromatisieren, in Dessertgläser geben und kalt stellen. Grießpudding mit dem Minzpesto anrichten. Nach Belieben mit essbaren Rosenblüten dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. März 2013

Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott

Für 2 Personen

500 ml Milch	2 EL Butter	150 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz	400 g frische Zwetschgen	40 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	2 Eier	150 g süße Brösel
3 EL Butterschmalz		

Milch mit 1 EL Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unterrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. 1 Ei unter Rühren. Eine flache Form (ca. 30 x 20 cm x 2 cm) mit der übrigen Butter einfetten. Die Grießmasse hineingeben, glatt streichen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen in eine ofenfeste Form geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Die erkaltete Grießmasse in beliebig große Rechtecke schneiden. Das übrige Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Übrige Semmelbrösel auf einen zweiten Teller geben. Die Grießschnitten zunächst im Ei, dann in den Bröseln wenden. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Grießschnitten darin von beiden Seiten goldbraun backen. Zwetschgenkompott aus dem Ofen nehmen, abschmecken und noch warm mit den Grießschnitten servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013

Halbflüssiger Schokoladen-Kuchen mit Apfel-Kompott

Für 4 Personen

Für das Apfelkompott:

50 g brauner Zucker	150 ml weißer Portwein	150 ml Apfelsaft
150 ml Weißwein	1/2 Vanilleschote	4 Zimtblüten
2 Äpfel	20 g Ingwer	1/2 Bio-Zitrone-Abrieb
1 Zweig Minze	1 EL karamellisierte Walnüsse	

Für den Schokoladenkuchen:

130 g weiche Butter	120 g Zartbitterkuvertüre (72%)	8 Eigelb
70 g Zucker	60 g Weizenstärke	

Für das Kompott:

Den braunen Zucker hell karamellisieren lassen. Mit dem Portwein, Weißwein und dem Apfelsaft ablöschen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark, Vanilleschote und die Zimtblüten zur Flüssigkeit geben und auf 300 ml einkochen lassen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch fein würfeln und zur Apfelsaft-Weinmischung geben. Alles zusammen weiter einkochen, bis eine kompottartige Konsistenz entsteht. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Zitronenschale unter das Kompott rühren und abschmecken. Kompott abkühlen lassen.

Für den Schokoladenkuchen:

120 g Butter und die Kuvertüre in eine Metallschüssel geben. Auf einen mit Wasser gefüllten Topf stellen und langsam auf 60 Grad erhitzen. Dabei die Butter und Schokolade schmelzen lassen. Leicht verrühren. Eigelbe und 60 g Zucker mindestens 6 Minuten hellschaumig aufschlagen. Die Weizenstärke dabei langsam einrieseln lassen und 1 Minuten weiterschlagen. Die Kuvertüre-Butter-Masse ebenfalls unterrühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. 4 kleine Auflauf- oder Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) mit der übrigen Butter und dem restlichen Zucker einfetten und auszuckern. Schokoladenmasse bis 1 cm unter den Rand der Förmchen einfüllen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit einem Küchentuch oder Küchenpapier belegen und heißes Wasser ca. 2cm hoch einfüllen. Die Förmchen auf das Tuch setzen. Das Blech in den heißen Ofen geben und die Küchlein 15-18 Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig sein!. Die Schokoladenküchlein aus dem Ofen nehmen und noch warm auf die Teller stürzen. Minzeblättchen abspülen und trockenschütteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Schokoladenküchlein mit Apfelkompott, Minze und Walnüssen anrichten.

Michael Kempf am 22. März 2013

Heiße Liebe einmal anders

Für 4 Personen

100 g weiße Kuvertüre	250 g Sahne	1 Vanilleschote
1 EL Crème-fraîche	2 Eiweiß (ca. 60 g)	2 Tropfen Minzöl
250 g gefrorene Himbeeren	80 g Rohrzucker	20 g Honig

Kuvertüre grob hacken. Sahne erwärmen, Kuvertüre zugeben und darin auflösen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Vanillemark und Crème-fraîche unterrühren. Die Masse auf ca. 80 Grad abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit dem Minzöl abschmecken. Alles in einen mit 2 Patronen befüllten Siphon geben. Siphon im Wasserbad warm stellen. Die gefrorenen Himbeeren, Zucker und Honig mit einem Pürierstab oder Küchenmixer pürieren, so dass eine cremige Masse entsteht. Die gefrorene Himbeermasse auf 4 Gläser verteilen. Darauf die Vanillecreme aus dem Siphon spritzen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren, weißen Schokospänen und Minzeblättchen dekorieren.

Sören Anders am 09. August 2013

Heidelbeer-Auflauf mit Nougat-Streuseln

Für vier Portionen

Für den Auflauf:

6 Scheiben Zwieback	150 ml Milch, lauwarm	2 Eier
1 Prise Zimt	1 EL brauner Zucker	1 Glas Heidelbeeren
Butter, Mehl		

Für die Streusel:

50 g Butter	50 g Nougat	70 g Zucker
70 g Mehl	70 g Haferflocken	

Für die Sauce:

500 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	3 Eigelbe
2 EL Zucker	20 g Speisestärke	50 g Nougat
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zwieback grob zerbrechen und in eine Schüssel geben. Die Milch zugeben und vom Zwieback vollständig aufnehmen lassen. Eier, Zimt und braunen Zucker zugeben und alles gut verrühren. Die Auflaufformen buttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Die Zwiebackmasse hineingeben und die abgetropften Heidelbeeren darauf verteilen. Für die Streusel Butter, Nougat, Zucker, Mehl und Haferflocken mit den Fingern rasch verkneten. Den Teig zu Streuseln zerkrümeln. Falls die Streusel kleben, noch etwas Mehl zugeben. Nun die Streusel auf den Heidelbeeren verteilen und im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Derweil eine halbe Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote samt Mark in einem Topf aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker und Speisestärke in einer Schüssel verrühren. Einen Teil der heißen Vanillemilch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Nun diese Mischung in die restliche Vanillemilch rühren. Das Ganze wieder auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen, ein bis zwei Minuten kochen lassen, bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Vom Herd nehmen, in eine kalte Schüssel umfüllen und den Nougat darin auflösen. Die Sauce abgedeckt abkühlen lassen. Zum Anrichten die Auflaufförmchen auf kleine Teller stellen und mit Puderzucker bestäuben. Die Nougatsauce in kleinen Kännchen dazu servieren.

Horst Lichter am 10. August 2013

Heidelbeer-Mandel-Tarte

Für ca. 12 Stücke:

300 g Blätterteig	600 g Heidelbeeren	120 g geschälte Mandeln
120 g weiche Butter	150 g Puderzucker	3 Eier

Blätterteig gegebenenfalls auftauen lassen. In der Zwischenzeit Heidelbeeren abspülen und trockentupfen. Die Mandeln in einem Mixer fein mahlen. Butter und 130 g Puderzucker zufügen und alles kurz zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Eier ebenfalls unterrühren. Aufgetauten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (32 cm Durchmesser) legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Backpapier darauflegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Boden nochmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden weitere 5 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Die Backofen-Temperatur auf 190 Grad zurückstellen. Die vorbereitete Mandelcreme auf den Blätterteigboden gießen und darauf die Heidelbeeren verteilen. Die Tarte weitere 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Mandelcreme gut aufgegangen und gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und nach dem Abkühlen mit übrigem Puderzucker bestreuen. Schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Flora Hohmann am 26. Juli 2013

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Stracciatella-Sahne

Für vier Portionen

Für die Pfannkuchen:

250 g Mehl	1 EL Zucker	1 Prise Salz
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 Eier	350 ml Milch
50 g Butter	300 g Tiefkühl-Heidelbeeren	

Für die Stracciatella-Sahne:

200 g Sahne	1 EL Vanillezucker	100 g Zartbitterschokolade
Eierlikör		

Mehl mit Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Eier und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Teig darin portionsweise zu kleinen Pfannkuchen ausbacken. Dabei jeweils einige Heidelbeeren auf die noch flüssige Teigoberseite streuen. Die goldbraun gebackenen Pfannkuchen anschließend einmal wenden und von der zweiten Seite ebenfalls goldbraun backen. Nach Belieben im Ofen bei 60 Grad warm stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Schokolade mit einem großen Messer fein hacken und unter die Sahne heben. Heidelbeerpfannkuchen mit der Stracciatella-Sahne servieren. Dazu passt sehr gut ein Gläschen Eierlikör!

Horst Lichter am 09. November 2013

Himbeer-Tarteletts mit Vanille-Sahne-Creme

Für 4 Törtchen:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl	130 g Butter	60 g Puderzucker
1 Ei	1 Prise Salz	ca. 500 g Hülsenfrüchte

Für die Vanillecreme:

500 ml Milch	80 g Zucker	4 cl Orangenlikör
50 g Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Eigelb
150 g Sahne	400 g Himbeeren	Puderzucker, Minze

Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 4 Tarte-Förmchen (8 cm Durchmesser) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und die vorbereiteten Förmchen mit dem ausgerollten Teig auslegen, am oberen Rand sauber abschneiden. Teig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf geben. Teigböden im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten blind backen. Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte entfernen. Tarteböden im heißen Ofen weitere ca. 3 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Für die Crème 400 ml Milch mit 40 g Zucker und Orangenlikör zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Stärke mit Vanillemark und der restlichen kalten Milch anrühren. Stärke in die heiße Milch geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten kochen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und unter die heiße Masse mischen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Vanillecreme auf den Tarteböden verteilen. Die Himbeeren vorsichtig putzen und die Tarteletts damit belegen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättchen anrichten.

Vincent Klink am 20. Juni 2013

Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme

Für 4 Personen

100 g Butter	Zitronenabrieb	1 Ei
120 g Zucker	300 g Himbeeren	1 TL Zitronensaft
80 ml Himbeerlikör	120 g Quark 40%	80 g Crème-fraîche
Saft, Schale 1 Limette		

Für die Schaumsauce:

100 ml Milch	40 ml Sahne	75 ml Mandelmilch
10 ml Orangenblütenwasser	20 ml Anisschnaps	

Die Butter mit der Zitronenschale erhitzen und vom Herd nehmen. Das Ei mit 100 g Zucker schaumig schlagen und bei schwacher Hitze unter die zerlassene Butter rühren. Etwa 2 Minuten erhitzen, dann abkühlen lassen und durch ein feines Spitzsieb passieren. 100g Himbeeren mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren, dann durch ein feines Spitzsieb passieren. Quark und Crème-fraîche mit dem Limettensaft aufschlagen.

Für die Schaumsauce:

Alle Zutaten sehr gut verrühren, in einen Syphonsahnespender füllen und diesen mit 2 Patronen laden – 1 Stunde kalt stellen. Die Böden der Dessertschalen mit den Himbeeren auslegen und etwas Himbeerlikör darüber gießen. Darauf je eine Lage kalte Zitronencreme und eine Lage Himbeerpüree schichten. Zwei Himbeeren und den aufgeschlagenen Quark jeweils kuppelförmig darauf setzen. Die Limettenschale sehr fein darüber reiben. Die Schaumsauce um die Kuppel verteilen und drei Himbeeren dekorativ darauf setzen.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013

Holländisches Pfannkuchen-Gebäck

Für 4 Personen

125 g Weizenmehl	125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe
450 ml Milch	1 Vanilleschote	1 TL Orangen-Abgerieb
Butter, Puderzucker	20 ml Orangenlikör	

Das Weizenmehl und Buchweizenmehl mit einer Prise Salz vermischen. Die Hefe zerbröseln und in der Milch (lauwarm) auflösen. Die Hefemilch zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verrühren, bis er etwa die Konsistenz eines Pfannkuchenteigs hat. Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark und Orangenschale unter den Teig mischen. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Poffertjes-Pfanne auf dem Herd erhitzen und in jede Mulde etwas Butter geben. Mit einem Löffel den Teig in die Mulden füllen. Die Poffertjes rasch auf der einen Seite braten, dann mit umdrehen und die andere Seite braten. (Wer keine Poffertjespfanne hat kann auch kleine Pfannküchlein in einer Pfanne mit Butter ausbraten). Die gebratenen Poffertjes mit Butterflocken und Puderzucker bestreuen und servieren. Nach Belieben können sie noch mit Orangenlikör beträufelt werden.

Jörg Sackmann am 30. April 2013

Holunder-Küchle mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 EL Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	

Für die Holunderküchle:

2 Eier	150 g Mehl	200 ml Milch
1 Prise Salz	60 g Zucker	ca. 500 g Frittierfett
8 Dolden Holunderblüten	Puderzucker	

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Für die Holunderküchle die Eier trennen. Mehl, Milch und Eigelbe mit 1 Prise Salz zu einem Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Das Frittierfett erhitzen, die Holunderblüten von den dicken Stielen abtrennen, durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Holunderküchle aus dem Öl nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesauce servieren.

Vincent Klink am 23. Mai 2013

Holunder-Süppchen mit süßem Brot

Für 4 Personen

120 g Holunderblüten	200 ml Weißwein	250 g Zucker
1 Würfel Hefe (42 g)	150 ml Milch	300 g Mehl
2 EL Olivenöl	2 Blatt Gelatine	Zitronensaft
2 unbehandelte Zitronen	4 EL Butter	2 Stiele Minze

Für das Süppchen zunächst einen Sirup bereiten. Die Holunderblüten (bis auf 2 Dolden) verlesen und von den Stielen zupfen. Mit Wein, 100 g Zucker und ca. 200 ml Wasser bedecken und aufkochen. Anschließend alles ca. 20 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Sirup durch ein Sieb geben. In der Zwischenzeit Hefe, 3 EL lauwarme Milch und 1 EL Zucker verrühren. Abdecken und ca. 10 Minuten gehen lassen. Anschließend übriges Mehl, Milch, 50 g Zucker und Öl zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu 2 ca. 15 cm langen Stangen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 7 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holundersirup erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Sirup auflösen. Mit Zitronensaft abschmecken. Holundersirup kalt stellen und leicht gelieren lassen. Zitronen abspülen und trockenreiben. Zitronen dünn schälen. Schalen in feine Streifen schneiden. Zitronenschalen in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen. Zitronenschalen mit 50 g Zucker und 50 ml Wasser sirupartig einkochen lassen. Zitronenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Brote längs aufschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brote mit der aufgeschnittenen Seite nach unten knusprig braten. Brote wenden und mit den übrigen 50 g Zucker bestreuen. Das Holundersüppchen mit den restlichen, abgezupften Holunderblüten, Zitronenschale und Zitronenfilets anrichten. Minze abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und über die Suppe streuen. Das Brot dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 05. Juni 2013

Joghurt-Creme mit Himbeeren und Johannisbeeren

Für 4 Personen

400 g Himbeeren	200 g Johannisbeeren	5 Blatt Gelatine
350 g Zucker	2 cl Himbeersaft	80 g Pistazien
500 g griechischer Joghurt	1 cl Milch	2 Blätter Filoteig
2 EL flüssige Butter		

Himbeeren und Johannisbeeren verlesen und eventuell kurz abspülen. 200 g Himbeeren, Johannisbeeren mit 250 g Zucker, Himbeersaft oder -likör in einen Topf geben und ca. 3 Minuten kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fruchtpüree durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen. Pistazien grob mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Hammer zermahlen. Joghurt in einer Schüssel cremig rühren. Milch erhitzen, Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt rühren. Mit 100 g Zucker abschmecken. Joghurt in Gläser füllen, kühl stellen. Sobald der Joghurt beginnt fest zu werden, 50 g Pistazien und das abgekühlte Himbeerpüree auf die Joghurtgläser verteilen. Alles mit einer Gabel marmorartig unter den Joghurt rühren. Joghurtcreme abkühlen und fest werden lassen. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Lage mit flüssiger Butter bestreichen. Übrige Pistazien darauf verteilen. Mit der zweiten Filoteiglage abdecken, in hübsche Stücke, z. B. Rauten schneiden und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Übrige Himbeeren mit den Filoteigblättern auf der Joghurtcreme anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 14. August 2013

Joghurt-Creme mit ofengetrockneten Orangen

Für 4 Personen

4 unbehandelte Orangen	5 EL Zucker	4 Blatt Gelatine
2 TL Puderzucker	500 g griechischer Joghurt	

Die Orangen abspülen und trockenreiben. Orangen dünn schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser mit 1 EL Zucker weich kochen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Puderzucker bestäuben und ca. 10 Minuten trocknen lassen. Aufgefangenen Orangensaft und Orangen aufkochen und etwas reduzieren. Gelatine ausdrücken und in der Hälfte Orangensaft auflösen. Die Mischung unter den Joghurt rühren. Mit dem übrigen Zucker abschmecken. Joghurtcreme in Gläser füllen, kühl stellen und fest werden lassen. Die andere Hälfte Orangensaft mit der Orangenschale mischen. Orangenfilets aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Orangenfilets und -schale mit der Joghurtcreme servieren.

Jacqueline Amirfallah 16. Januar 2013

Joghurt-Terrine mit Rhabarber-Gelee

Für 6 Personen

Für das Fruchtgelee:

8 Blatt Gelatine 100 ml Rosé Wein 300 ml Apfelsaft
80 g Zucker

Für den Rhabarber:

300 g Rhabarber 150 ml Rosé-Wein 6 cl Grenadine
1 Vanillestange 80 g Zucker 3 Nelken

Für die Joghurtterrine:

3 Blatt Gelatine 130 g Joghurt 130 g Crème-fraîche
1 Saft einer Limone 50 g Puderzucker 150 g Schlagsahne
2 Eiweiß 20 g Zucker

Für die Erdbeer-Sauce:

200 g Erdbeeren 150 g Sauerrahm 80 g Puderzucker
100 g Schlagsahne

Für das Fruchtgelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Roséwein, Apfelsaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen.

Für den eingelegten Rhabarber:

Rhabarber putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Vanillestange längs aufschneiden. Das Mark heraus kratzen. Mark und Schote, Wein, Grenadine mit Zucker und den Nelken in einen Topf geben und aufkochen. Vanilleschote und Nelken herausnehmen. Rhabarber in den Sud geben und ca. 5-6 Minuten darin ziehen lassen. Rhabarber herausnehmen, zum Fruchtgelee geben und kühlen aber nicht fest werden lassen.

Für die Joghurtterrine:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Crème-fraîche, Limonensaft und Puderzucker schaumig rühren. Eingeweichte Gelatine abtropfen lassen und in einem kleinen Topf auflösen. Zunächst mit 1-2 EL Joghurtmasse verrühren. Danach unter die Masse rühren. Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen und unter die Masse heben. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne zugeben. Joghurtmousse in eine Terrinenform (ca. 1, 5 Liter Inhalt) füllen, kühl stellen – sobald die erste Schicht beginnt fest zu werden mit dem Rhabarbergelee bedecken. Rhabarbergelee ebenfalls fest werden lassen. Schichtweise einsetzen bis die Form gefüllt ist. Mindestens 1 Stunde kühl stellen und fest werden lassen.

Für die Erdbeer-Sauerrahm-Sauce:

In der Zwischenzeit die Erdbeer-Sauerrahm Sauce zubereiten. Dafür die Erdbeeren putzen, kurz waschen und trocken tupfen. Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Sauerrahm mit Puderzucker aufschlagen und das Erdbeermark untermischen. Sahne steif schlagen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Terrine aus der Form stürzen und in Portionen teilen. Mit der Erdbeer-Sauerrahm –Sauce anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2013

Joghurt-Waffeln mit Zitronen-Creme

Für vier Portionen

Für die Waffeln:

2 Eier (Kl. M)	30 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz	150 g Mehl	1 TL Backpulver
200 g Vollmilchjoghurt	50 g Butter	50 ml Mineralwasser
Butter zum Backen		

Für die Crème:

150 g Vollmilchjoghurt	1 unbehandelte Zitrone	50 g Zucker
2 EL Limoncello	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	125 ml Schlagsahne

Für den Waffelteig Eier, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt unter die Eimasse rühren. Die Butter schmelzen und mit dem Mineralwasser unterrühren. Aus dem Teig nacheinander Waffeln im gebutterten vorgeheizten Waffeleisen backen. Für die Crème die Schale der Zitrone abreiben, den Saft pressen. Den Vollmilchjoghurt mit Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker glatt rühren. Mit dem Limoncello verfeinern. Die Minze fein hacken und unter die Zitronencreme mischen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. In Dessertgläser füllen und mit den Waffeln servieren.

Horst Lichter am 13. Juli 2013

Johannisbeer-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	100 ml kaltes Wasser	Mehl

Für die Füllung:

500 g rote Johannisbeeren	80 g Löffelbiskuit	250 g Schichtkäse
1 Ei	50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
100 g gemahlene Mandeln	80 flüssige Butter	

Für den Teig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Füllung Die Johannisbeeren waschen, abzupfen und abtropfen lassen. Löffelbiskuit zerbröseln. Schichtkäse mit 1 Ei, Puderzucker und dem Vanillepudding-Pulver gut verrühren. Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen. Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Löffelbiskuitbrösel und geriebene Mandeln darauf streuen. Dann locker die Schichtkäsemasse aufstreichen und darauf die Johannisbeeren streuen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Vincent Klink am 11. Juli 2013

Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren

Für eine Torte:

Rührteig:

100 g weiche Butter	50 g Puderzucker	1 (Größe M) Ei
50 g Mehl	50 g gemahlene Mandeln	1 TL Backpulver

Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine	1 Schote Vanille	50 ml Milch
250 g Magerquark	2 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g Zucker	150 ml kalte Sahne	

Belag:

75 g Mandelblättchen	800 g frische Himbeeren
----------------------	-------------------------

70 g Gelierzucker (3:1)

Rührteig:

Butter in Würfel schneiden. Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts etwa fünf Minuten schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und etwa eine Minute unter die Buttermasse rühren, bis die Masse homogen ist. Mehl, Mandeln und Backpulver hinzufügen und unter die Masse rühren. Eine Springform (Ø 21 cm) mit Butter einfetten, den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Quarkcreme:

Gelatine in kaltem Wasser etwa fünf Minuten einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen.

Quark in eine Schüssel geben. Vanillemilch dazugießen und alles mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen. Sahne in einer weiteren Schüssel halb steif schlagen. Zuerst die Sahne unter den Vanillequark heben, dann den Eischnee dazugeben und ebenfalls behutsam unter den Vanillequark heben.

Den abgekühlten Rührteig aus der Springform nehmen, auf eine Kuchenplatte setzen und einen Tortenring um den Boden stellen. Die Quarkcreme auf dem Tortenboden im Ring verteilen und im Kühlschrank in gut einer Stunde fest werden lassen.

Belag:

Mandelblättchen goldbraun rösten und abkühlen lassen. Drei Viertel der Himbeeren verlesen, eventuell abbrausen und trocken tupfen. Die Beeren dicht nebeneinander auf die Quarkcreme setzen. Die übrigen Himbeeren mit dem Gelierzucker fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf streichen, etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, gelegentlich umrühren. Das Himbeergelee über die Beeren träufeln und fest werden lassen. Den Ring lösen und entfernen. Die Mandelblättchen an den Rand drücken.

Johann Lafer am 15. Mai 2013

Kaltschale von Stachelbeeren mit Honig-Frischkäse-Nocken

Für 4 Personen

4 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	500 ml Weißwein
200 ml Läuterzucker	250 g Stachelbeeren	2-3 EL Zucker
125 g Schichtkäse	2 EL Honig	1 Stängel Zitronenmelisse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Weißwein und Läuterzucker mit Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, alles in eine Schüssel geben und im Kühlschrank erkalten und anziehen lassen. Die Stachelbeeren halbieren, mit Zucker mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Schichtkäse gut ausdrücken und in eine Schüssel bröseln, Honig zugeben und mit dem Handrührgerät glattrühren. Melisse abspülen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Dann unter die Masse mischen. Die Masse zu Nocken formen und nochmal kurz kalt stellen. Vor dem Anrichten das Gelee mit dem Schneebesen verrühren und die Stachelbeeren untermischen, diese leicht stockende Kaltschale in kalten Suppenteller anrichten. Jeweils eine Frischkäsenocke obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 01. August 2013

Karamell-Eis mit Hot Fudge Soße

Für 6 Personen

250 g Zucker	60 g kalte Butter	1/2 Vanilleschote
1/2 TL grobes Meersalz	200 ml Sahne	500 ml Milch
5 Eigelb		

Für die Sauce:

150 g Kuvertüre (70%)	50 g Vollmilchschokolade	75 g Butter
70 g Zucker	1 TL Rübensirup	150 ml Kondensmilch
80 ml Sahne		

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, leicht erhitzen ohne zu rühren. Die kalte Butter in Würfel schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Topf mit dem Karamell von der Herdplatte nehmen und erst die Butter, dann das Salz hineinrühren. Sahne zugeben. Den Topf bei geringer Hitze auf den Herd stellen, Milch und Vanillemark zugeben und langsam erwärmen. Die Eigelbe verquirlen, etwas von der warmen Karamellmasse untermischen, zurück zum Karamell geben und weiter erwärmen bis die Masse eindickt, dauert etwa 8 Minuten. Die Masse darf nicht kochen. In eine Schüssel umfüllen, diese auf Eiswürfel stellen und die Masse gelegentlich umrühren bis sie abgekühlt ist. Erst wenn sie ganz abgekühlt ist in die Eismaschine füllen und ziemlich dick frieren lassen. Anschließend noch 1 – 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Für die Sauce Die Kuvertüre zerbröckeln, die Vollmilchschokolade in Stücke brechen. Die Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und alle Zutaten hineinrühren. Die Sauce zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze 8 – 10 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Sauce sofort zum Eis servieren.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013

Karamell-Pudding im Knusper-Blatt mit warmen Birnen

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	300 ml Milch	250 g Sahne
160 g Zucker	60 g Speisestärke	3-4 Birnen
100 g Butter	1/2 TL Zimt, gemahlen	200 g Filoteig
Puderzucker		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch mit Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. 150 g Zucker in einem separaten Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren, dann gleich die heiße Sahne-Milch zugeben und den Karamell loskochen. Stärke mit 50 ml kalter Milch anrühren und mit einem Schneebesen unter den Karamellsud rühren. Aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine flache Form gießen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und den Pudding kalt stellen. Birnen schälen, achteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Die Birnenstücke in einer Pfanne mit 20 g Butter anbraten, mit 10 g Zucker und Zimt bestäuben, ca. 100 ml Wasser angießen und weich köcheln. Den Backofen auf 240 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 80 g Butter schmelzen. Den Filoteig in ca. 20 x 15 cm große Rechtecke schneiden und mit der Hälfte der flüssigen Butter einstreichen. Den Karamellpudding aus der Form stürzen und in ca. 15 x 6 cm große Streifen schneiden. Die Streifen in die vorbereiteten Filoteigblätter einwickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Päckchen mit übriger Butter einstreichen und im vorgeheizten Ofen 2-3 Minuten goldbraun backen. Gebackene Päckchen anrichten, mit Puderzucker bestreuen und die Birnen dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah 09. Januar 2013

Karamellisierte Limetten-Tarte mit Ananas-Salat

Für 12 Stücke:

250 g Mehl	190 g Puderzucker	125 g kalte Butter
5 Eier	1 Vanilleschote	100-150 g Zucker
Saft von 4 Limetten	Saft von $\frac{1}{2}$ Orange	175 g Sahne
1 Ananas	1 Passionsfrucht	3 EL Akazienhonig
2 Stiele Minze	100 ml Kokosmilch	100 ml Ananassaft
50 ml Rum	1 Msp Kaltsaftbinder	4 EL brauner Zucker
500 g getr. Erbsen		

Mehl, 90 g Puderzucker, kalte Butter, 1 Ei und das Mark der Vanilleschote zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Eine Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig anschließend etwa 3 mm dick ausrollen und in die Tarteform geben. Den Teig etwas andrücken. Den Teigboden mit Backpapier belegen. Getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten blind backen (vorbacken). Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und im Ofen bei gleicher Temperatur fertig backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Backofen auf 120 Grad herunterschalten. Die übrigen 4 Eier, Zucker, Limetten- und Orangensaft und 125 g Sahne mit dem Zauberstab verrühren. Den Schaum abschöpfen und die Masse bis 2 mm unter dem Tarterand auf den vorgebackenen Teigboden gießen. Die Tarte im heißen Ofen ca. 30 Minuten fertig backen. Herausnehmen und kalt stellen. Ananas dünn schälen und in Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Passionsfrucht halbieren. Saft und Kerne auffangen. Ein Drittel der Ananaswürfel mit 100 g Puderzucker und Honig pürieren und durch ein Sieb streichen. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein schneiden und unter den Salat mischen. Ananassaft und Passionsfrucht über die Würfel geben und etwa 30 Minuten marinieren. Für den Pina-Colada-Schaum die Kokosmilch, Ananassaft, übrige 50 g Sahne, Rum und den Kaltsaftbinder mit dem Zauberstab verrühren. Alles in einen, mit 2 Patronen gefüllten Sahnesyphon (Espumafflasche) geben und kühl stellen (Wer keinen Syphon hat, schlägt die Sahne steif. Verrührt Kokosmilch, Saft, Rum und Kaltsaftbinder miteinander und schlägt die Masse mit dem Pürierstab schaumig). Die Tarte mit braunem Zucker bestreuen und mit karamellisieren. Mit Ananassalat und Pina-Colada-Schaum anrichten.

Sören Anders am 05. April 2013

Karamellierte Quitten mit Portwein-Eis

Für 8 Personen

Für das Portweineis:

3 Zimtblüten	3 Körner tasmanischer Pfeffer	1/4 Sternanis
500 ml roter Portwein	175 ml Banyuls	150 g Zucker
120 g Eigelb	300 g Butter	

Für die Quitten:

3 reife Quitten	4 EL brauner Zucker	1 EL Butter
100 ml Orangensaft	200 ml heller Portwein	3 Zimtblüten
2 EL Walnüsse	1 Bio-Zitrone	

Zimtblüten, Pfeffer und Sternanis grob mörsern. Mit dem Portwein in einen Topf geben und auf 200 ml einkochen lassen. Portwein durch ein feines Sieb, in einen Schlagkessel passieren. Dessertwein und Zucker unterrühren. Das Eigelb zugeben und über einem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse auf 50 Grad abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die Butter langsam unterrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben und zu einem cremigen Eis rühren. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, Quitten in Spalten schneiden. Braunen Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Quittenspalten und die Butter zugeben, kurz bräunen. Mit Orangensaft und hellem Portwein ablöschen. Zimtblüten zugeben. Quittenspalten darin garen, ab und zu umrühren. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit sirupartig eingekocht sein. Die Zimtblüten aus der Sauce entfernen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und etwas Schale abreiben. Walnüsse mit dem Zitronenabrieb unter die Quittenspalten mischen. Die lauwarmen Quittenspalten sternförmig auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit einem Löffel jeweils 1 Nocke Portweineis in die Mitte setzen. Nach Belieben mit Minzeblättern dekorieren.

Michael Kempf am 18. Oktober 2013

Kirschgrütze auf Vanille-Creme

Für vier Portionen

1 Vanillestange	300 ml Milch	1 EL Speisestärke
2 Eigelbe	80 g Zucker	300 g Speisequark
100 g Zucker	200 ml Rotwein	1 Zimtstange
1 gestr. EL Speisestärke	500 g Sauerkirschen, tiefgekühlt	100 g gehackte Haselnüsse
50 g Puderzucker		

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark und Milch in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit Eigelben und Zucker verrühren. Ein Viertel der heißen Milch zur Eigelb-Mischung geben und verrühren. Nun alles in die heiße Milch gießen. Unter Rühren aufkochen, bis eine feste, cremige Konsistenz entstanden ist. In eine Schüssel umfüllen und den Quark unterrühren. In Dessertschalen füllen und kalt stellen. Zucker und Rotwein zusammen aufkochen, ausgekrazte Vanillestange und Zimt zugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Speisestärke in etwas Wasser glatt rühren und den Sud damit binden. Kirschen zugeben, einmal aufkochen lassen. Zimt- und Vanillestange entfernen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, Puderzucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und verteilen. Die Kirschen auf der Vanillecreme anrichten und mit dem Haselnusskrokant bestreut servieren.

Horst Lichter am 13. April 2013

Kleiner Kaffee-Gugelhupf mit Dörraprikosen-Kompott

Für vier Portionen

Für die Gugelhupf:

120 g Mehl	1 EL Kakao	0,5 TL Backpulver
60 g Zucker	70 g Butter, zimmerwarm	1 Prise Salz
2 Eier	2 EL Milch	1 EL Kaffeepulver, instant
Butter für die Form	150 g Puderzucker	2-3 cl Kaffeelikör
24 Mokkabohnen mit Schokolade		

Für das Kompott:

150 g Dörraprikosen	200 ml Weißwein	1 Zimtstange
1 EL Vanillezucker		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Butter, Salz, Eier, Milch und Kaffeepulver zugeben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts 2 Minuten verrühren. Die Gugelhupf-Formen (6er Mini-Gugelhupf) mit Butter ausstreichen. Die Kuchenmasse in einen Spritzbeutel füllen und in die Formen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Danach die Küchlein herausnehmen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Likör verrühren und über die abgekühlten Kuchen träufeln. Mit Mokkabohnen verzieren. Für das Aprikosenkompott die Aprikosen halbieren und zusammen mit Weißwein, Zimtstange und Vanillezucker in einen Topf geben, aufkochen und fünf bis acht Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und beiseite stellen. Zum Anrichten die Kuchen auf eine Platte geben und das Kompott in einem separaten Schälchen dazu servieren. Schmeckt auch lecker mit Schlagsahne!

Horst Lichter am 11. Mai 2013

Knusper-Blätter, Rhabarber, Vanille-Schaum

Für 2 Personen

Für den Rhabarber:

700 g Rhabarber	200 ml Weißwein	100 ml weißer Portwein
80 g Zucker	5 cl Grenadine	2 cl weißer Balsamico
1 Vanilleschote		

Für die Knusperblätter:

2 Blätter Strudelteig	3 EL flüssige Butter	Puderzucker
-----------------------	----------------------	-------------

Für den Vanilleschaum:

125 g Sahne	1 Prise Salz	Mark von 1 Vanilleschote
2 Eigelb	1 Ei	60 g Zucker
1 EL flüssige Sahne	1 EL geschlagene Sahne	

Rhabarber waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke abdecken und beiseite stellen. Schalen mit Wein, Portwein, Zucker, Grenadine, Balsamico und Vanilleschote aufkochen, herunterschalten und 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb passieren. Den Sud zurück in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Rhabarberfruchtfleisch in den heißen Sud legen und etwa 10 Minuten ziehen lassen – darf nicht kochen. Backofen auf 200 Grad (ober- und Unterhitze) vorheizen. Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den Teig in 10 Stücke, je 1,5 cm breit und 14 cm lang, schneiden. Teigstreifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen ca. 5-7 Minuten goldbraun backen, bis sie karamellisiert sind. Knusperblätter herausnehmen, vom Blech lösen und abkühlen lassen. Für den Vanilleschaum Sahne, Salz, und Vanillemark aufkochen. Eigelbe, Ei und Zucker schaumig schlagen. Heiße Sahne langsam zugießen und unterschlagen. Dann die Masse über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen und zur Rose abziehen. Zum Schluss flüssige Sahne und geschlagene Sahne unter die Masse ziehen. Etwas abkühlen lassen. Vanilleschaum als Spiegel in ein Gläschen füllen. Rhabarber darauf anrichten und die Knusperblätter dazu legen. Zum Schluss noch mit etwas Rhabarbersud beträufeln.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2013

Kokos-Pudding mit Ananas-Kompott

Für vier Portionen

Für den Pudding:

500 ml Kokosmilch 4 Eigelbe 40 g Zucker

1 EL Vanillezucker 35 g Speisestärke

Für das Kompott:

1 Ananas 3 EL Honig 1 Limette

4 cl Rum 100 g Kokosraspel 2 EL brauner Zucker

Für den Pudding 100 Milliliter Kokosmilch mit den Eigelben, dem Zucker und der Stärke verrühren. Die restliche Kokosmilch mit dem Vanillezucker verrühren und aufkochen. Die angerührten Eigelbe in die heiße Kokosmilch gießen und unter Rühren aufkochen. Ein bis zwei Minuten köcheln lassen, bis die Masse puddingartig ist. In Portionsschälchen füllen und abkühlen lassen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Limette pressen. Honig mit Limettensaft in einer Pfanne erhitzen, Ananas zugeben und kurz darin erwärmen. Den Rum angeießen und das Kompott flambieren. Die Kokosraspel in einer Pfanne goldbraun rösten, den braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Auf Backpapier geben zum Abkühlen. Das Kokoskaramell auf dem Pudding verteilen und das Ananaskompott dazu servieren.

Horst Lichter am 02. November 2013

Lauwarmer Mohnkuchen mit Apfelmus-Törtchen

Für 4 Personen

Für das Apfelmus-Törtchen:

5 Äpfel	1 Zitrone	80 g Gelierzucker
1 Vanillestange	Zucker, Puderzucker	

Für den Mohnkuchen:

100 g weiße Schokolade	4 Eier	150 g Puderzucker	200 g fein gemahlener Mohn
1 TL Vanillezucker	1 Msp. Zitronenabrieb		150 g Butter
25 g Zucker			

Für den Sauerrahm:

4 EL Sauerrahm	50 g Zucker
----------------	-------------

Für die Apfelmustörtchen:

4 Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel mit der Hälfte des Saftes beträufeln. Alles mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Vanillestange längs halbieren und das Mark heraus schaben. Mark und Schote zu den Äpfeln geben und zugedeckt etwa 15 Minuten weich dünsten. Vanilleschote entfernen. Die Äpfel anschließend fein pürieren. Den übrigen Apfel waschen, trocken reiben und halbieren. Apfel entkernen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Soufflécörmchen (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zucker austreuen. Apfelscheiben auf die Cörmchen verteilen. Jeweils etwas Apfelmus darauf verteilen. Die Cörmchen etwa 1 Stunde leicht anfrieren. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Mohnkuchen:

Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Masse anschließend über einem kalten Wasserbad cremig dick schlagen. Flüssige Schokolade unter die Masse ziehen. Danach Mohn, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen aber nicht fest werden lassen. 4 Mini- Gugelhupfcörmchen einfetten und mit etwas Mehl austreuen. Eiweiß und 25 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmasse heben. Zuletzt die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Mohnmasse in die Cörmchen geben und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. Gugelhupfe auf ein kaltes Backblech stürzen. Die Cörmchen nicht entfernen. Gugelhupfe in der Form bei Zimmertemperatur aufbewahren. Vor dem Servieren kurz erwärmen.

Für den Sauerrahm:

Sauerrahm und Zucker schaumig schlagen. Die Apfelmustörtchen auf einen Teller stürzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Den warmen Mohnkuchen darauf setzen und mit Sauerrahm anrichten.

Tipp:

Nach Belieben kann unter den Sauerrahm noch 1 EL Rumrosinen gemischt werden.

Jörg Sackmann am 12. März 2013

Limetten-Schokoladen-Tarte

Für 8 Personen

Für den Teig:

85 g Butter	1 1/2 EL Zucker	30 g Puderzucker
1 1/2 EL gemahlene Mandeln	1 Prise Salz	1 Eiweiß
135 g Mehl	1 EL Kakaopulver	

Für die Füllung:

200 ml Limettensaft	100 g Sahne	650 g Vollmilchkuvertüre
2 EL Honig		

Für das Baiser:

100 g Läuterzucker	50 ml Limettensaft	4 Eiweiß
20 ml Whisky		

Für den Teig:

Butter, Zucker und Puderzucker, Mandeln, Salz, Eiweiß, grob verkneten. Mehl und Kakaopulver zugeben und alles zu einem bröseligen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Baiser:

Läuterzucker, Limettensaft, Eiweiß und Whisky verrühren. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig etwa 2 mm dünn ausrollen und auf 8 Tarteförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) verteilen. Den Teig etwas andrücken und mit einer Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine Luftbläschen bilden. Den Teig etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und den gebackenen Teig in der Form abkühlen lassen. Den Limettensaft und Sahne getrennt voneinander aufkochen. Die Schokolade grob zerbröckeln und mit dem Honig in eine Schale geben. Limettensaft und Sahne darüber gießen und mit einem Pürierstab fein verrühren. Die Limettenschokolade auf die Tartes verteilen und abkühlen lassen.

Die Eiweiß-Läuterzucker-Limetten-Mischung steif schlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten bräunen. Tartes nach Belieben mit Limettenfilets dekorieren.

Karlheinz Hauser am 25. März 2013

Mandel-Grießflammeri mit Beeren-Grütze

Für 2 Personen

Für die Mandelcreme:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschote	250 g Sahne
20 g Zucker	10 ml Mandellikör	Zitronenabrieb
1,5 Blatt Gelatine	1 Prise Salz	20 g Hartweizengrieß
1 Msp Orangenschale	1 Msp Zitronenschale	

Für die Beerengrütze:

280 g gemischte Beeren	40 g Zucker	30 g Wasser
Saft von 1 Orange	Saft von 1 Zitrone	50 ml Rotwein
10 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	

Für die Mandelcreme:

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und dann fein mahlen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 120 g Sahne mit dem Mark einer Vanilleschote, Zucker, Mandellikör, Zitronenschale und den gemahlene Mandelblättchen aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandelcreme mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen. Mit etwas Salz würzen, den Grieß einstreuen und bei sanfter Hitze ca. 4 Minuten langsam kochen. Gelatine ausdrücken und zugeben, dann die Masse lauwarm abkühlen lassen. Mit Orangen- und Zitronenschale sowie Mandellikör abschmecken. Übrige Sahne halb steif schlagen und unterheben, so dass die Grießmasse schön locker wird. In eine Schüssel umfüllen und eine Stunde auskühlen lassen.

Für die Beerengrütze:

Die Beeren putzen, waschen und abtropfen. Zucker und Wasser aufkochen bis ein heller Karamell entsteht. Orangensaft, Zitronensaft und Wein zugeben und aufkochen. 120 g Beeren unterrühren und langsam 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, unter das Fruchtmarm geben, 10 Minuten langsam köcheln lassen und die eingeweichte Gelatine zugeben. Die restlichen Beeren in Gläsern verteilen, das Fruchtmarm über die Beeren gießen und auskühlen lassen. Schöne Nocken vom Mandelgrießflammeri ausstechen und auf die Beerengrütze setzen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 02. Juli 2013

Mandel-Karamell-Creme mit Kirschen

Für vier Portionen

Für die Mandel-Karamell-Crème:

100 g Mandeln, gemahlen	35 g Speisestärke	50 g Zucker
2 Eigelbe	250 ml Milch	250 ml Sahne
2 cl Amaretto		

Für die Kirschen:

250 g Kirschen, Tk	50 g Zucker	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke	100 ml Kirschsafte	2 cl Kirschwasser
2 EL brauner Zucker		

Für die Mandelcreme die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Speisestärke mit dem Zucker und den Eigelben verrühren. Milch und Sahne aufkochen. Ein Viertel der heißen Sahnemischung zur Eigelb-Zucker-Mischung gießen und unterrühren. Diese Masse nun in die restliche heiße Sahnemischung geben und verrühren. Auf der heißen Platte unter Rühren aufkochen, bis eine dicke Crème entstanden ist. Vom Herd nehmen und die gerösteten Mandeln und den Amaretto unterrühren. Mandelcreme in flache Dessertförmchen füllen und kalt stellen. Für das Kirschkompott den Zucker mit den Kirschen und dem ausgekratzten Vanillemark in einem Topf erhitzen. Speisestärke mit dem Kirschsafte verrühren und in die heißen Kirschen einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen. Kirschwasser unterrühren und bis zum Servieren kalt stellen. Die abgekühlte Mandelcreme mit dem braunen Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners abflämmen. Die Kirschen zur Mandel-Karamell-Crème servieren.

Horst Lichter am 01. Juni 2013

Mandel-Kuchen

die Back- und Kühlzeit.:

1 El Butter für die Form	200 g gemahlene Mandeln	6 Eier (Kl. M, getrennt)
Salz	200 g Zucker	2 Tl Zitronenschale
1 Msp. Zimtpulver	2 Tl Backpulver	100 ml Olivenöl
3 El Puderzucker		

Eine Springform fetten und mit 2 El gemahlene Mandeln ausstreuen.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Min. weiterschlagen.

Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt mind. 2 Min. cremig rühren. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform geben und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Ofendrittel 50–60 Min. backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch

Tim Mälzer am 27. Juli 2013

Maronen-Mousse mit Vanille-Eis

Für 6 Personen

1 Vanillestange	3 Eigelb	150 g Zucker
250 ml Milch	500 g Sahne	200 g Butterkekse
50 g Butter	5 Blatt Gelatine	250 g Maronen
100 g Frischkäse	1/2 Bio-Zitrone	1 Prise Zimt
6 frische Maronen in Schale		

Für das Eis:

Vanillestange längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Vanillemark, 100 g Zucker (nach Geschmack) und Milch in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Dann vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. 250 g Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Alternativ die Masse in Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen.

Für die Maronenmousse:

die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 50 g Butter schmelzen und mit den Bröseln mischen. Brösel in eine runde Springform (ca. 26 cm Durchmesser) oder eckige Kuchenform geben und fest drücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrige Sahne aufkochen. Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Maronen nach und nach zugeben und jeweils pürieren. Frischkäse zuletzt untermischen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Die Maronenmasse mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt und übrigen 50 g Zucker würzen. Maronenmasse auf den Bröselboden geben, glatt streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Frische Maronen kreuzweise einschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Backofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und Maronen schälen. Maronenmousse mit den Maronen dekorieren. Maronenmousse in Stücke schneiden und mit Vanilleeis anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 16. Oktober 2013

Marzipan-Mousse mit Birnen-Salat

Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	150 g Marzipanrohmasse	1 Ei
3 Eigelb	50 ml Mandellikör	250 g Sahne
2 reife Williamsbirnen	100 ml Läuterzucker	1-2 EL Zitronensaft
Zimt, gemahlen	1 Stiel Minze	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan grob hacken, mit Ei, Eigelben und Mandellikör in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. Masse kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und kurz bevor die Masse fest wird, die Sahne unterheben. Marzipanmousse auf Portionsschälchen oder Gläser verteilen, kühlen und fest werden lassen. Die Birnen waschen, trockenreiben, schälen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Birnenwürfel mit Läuterzucker, Zitronensaft und Zimt mischen und abschmecken. Birnensalat ca. 15 Minuten marinieren. Mit der Marzipanmousse servieren. Mit Minzeblättern dekorieren.

Otto Koch am 22. November 2013

Mascarpone-Creme mit Trauben und Trester-Rosinen

Für 4 Personen

25 ml Grappa	60 g Rosinen	2 Blatt Gelatine
100 g Schlagsahne	250 g Mascarpone	3 EL Zucker
50 ml Milch	200 g Weintrauben	2 EL Mandelstifte

Tresterbrand mit 25 ml Wasser mischen und aufkochen. Rosinen zufügen, nochmal aufkochen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone und Zucker glatt rühren. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Zügig unter die Mascarpone rühren. Sahne unterheben. Mascarponecreme in Gläser füllen und kalt stellen. Trauben waschen, trockentupfen, halbieren, entkernen und nach Belieben häuten. Mandeln ohne fett rösten und abkühlen lassen. Mascarponecreme mit Trauben, Rosinen und Mandeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 27. März 2013

Mascarpone-Estragon-Mousse

Für 4 Personen

1/2 Bund Estragon	300 g Mascarpone	6 EL Zucker
1 TL Zitronenschale	3 Blatt Gelatine	2 EL Milch
150 g Sahne	4 Bricketeigblätter	4 EL flüssige Butter
2 EL Puderzucker	200 g rote Trauben	

Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Estragon in kochendem Wasser ca. 20 Sekunden blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Estragon abtropfen und trocken tupfen. Die Blättchen fein hacken. Mascarpone mit 4 EL Zucker, Zitronenschale und der Hälfte der Estragonblättchen verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Unter die Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und unter die Crème rühren. Abschmecken, in Schälchen füllen und kalt stellen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bricketeigblätter jeweils mit Butter bestreichen. Puderzucker darüber streuen. Übrige Estragonblättchen auf 2 Teigblättern verteilen. Mit den übrigen beiden Teigblättern abdecken und andrücken. Die Teigblättchen in Streifen schneiden. Den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Trauben waschen und trockenreiben. Trauben halbieren, entkernen. 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen. 2 EL Wasser unterrühren. Trauben zugeben und darin ca. 2 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Estragon-Teigblättchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mascarponecreme mit den krossen Teigblättchen und Trauben anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 17. April 2013

Meringue Perdu mit Mango

Für 2 Personen

150 g Eiweiß	85 g Puderzucker	1 Mango
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	$\frac{1}{8}$ l Sahne	1 EL Zucker

Den Backofen auf 120 Grad (Umluft nicht geeignet, Gas Stufe 2) vorheizen. Eiweiß zusammen mit dem gesiebten Puderzucker steif schlagen, schnell in einen Spritzsack geben und dicke Stränge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen 4 Minuten bei 120 Grad backen, die Ofentür nicht öffnen. Dann den Ofen auf 75 Grad runterschalten und die Meringe etwa 6 Stunden, am besten über Nacht trocknen. Die Meringen müssen trocken unter Luftabschluss gelagert werden. Die Mango schälen und in feine Würfel schneiden. Von der Vanilleschote das Mark auskratzen und zur Sahne geben. Die Sahne mit Zucker steif schlagen. Auf der Mitte eines Tellers jeweils einen Ring platzieren und die gehackte Mango darin halbhoch verteilen und glattstreichen. Die Meringen klein zerbrechen. Mit der Sahne vermengen und in die Ringe füllen. Oben glattstreichen, den Ring abziehen und einige Mangostücke um die Meringe Perdu legen.

Vincent Klink 24. Januar 2013

Milch-Rahm-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550 25 ml Speiseöl 1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

90 g Butter 180 g Puderzucker 4 Eigelb
1 Vanilleschote 350 g Magerquark 2 EL Rosinen
150 ml Sauerrahm 1 EL gemahlene Mandeln 1/8 l Milch
2 cl Rum

Für die Himbeersauce:

600 g Himbeeren (TK) 2 -3 EL Zucker

Für den Teig:

Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und ca. 100 ml Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- Unterhitze) vorheizen.

Für die Füllung:

50 g Butter, 100 g Puderzucker und 3 Eigelb schaumig rühren. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zugeben. Den Quark gut ausdrücken, durch ein Sieb streichen, mit Rosinen und 125 ml Sauerrahm zu der Eiermasse geben und gut verrühren. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf ein Küchentuch geben, ausrollen und ausziehen. Zum Ausziehen die Hände unter den Teig geben und den Teig über den Handrücken gleiten lassen, so dass das Eigengewicht ihn auseinanderzieht. Restliche Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Die Quarkmasse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Eine Auflaufform buttern und den Strudel einlegen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die ausgekatzte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren. Nach 20 Minuten Backzeit die aromatisierte Milch in die Strudelform gießen und weitere ca. 20 Minuten backen.

Für die Himbeersauce:

In der Zwischenzeit die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und abschmecken. Den gebackenen Strudel lauwarm auskühlen lassen, aufschneiden und mit der Himbeersauce anrichten.

Vincent Klink am 21. März 2013

Mohn-Soufflé mit Zwergorangen-Ragout

Für vier Personen

Für das Soufflé:

50 g Butter	20 g Mohn, gemahlen	30 g Mehl
1 Vanilleschote	200 ml Milch	4 Eier (Kl. M)
80 g Zucker	Butter, Zucker, Salz	

Für das Ragout:

250 g Kumquats	50 g Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
3 Kardamomkapseln	250 ml Weißwein	Für die Sabayon
120 ml Milch	4 Eier	80 g Zucker

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Butter erhitzen und die Souffléförmchen sehr sorgfältig mit der flüssigen Butter auspinseln. Zucker hinein geben und die Förmchen so lange wenden, bis sie damit vollständig ausgekleidet sind. 50 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl und den Mohn unter Rühren dazu geben und zwei Minuten ohne Farbe anschwitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend die Milch mit dem Vanillemark einmal aufkochen. Danach die heiße Vanillemilch unter Rühren zur Mehlschwitze geben und bei mittlerer Hitze so lange abbrennen, bis sich ein weißer Belag am Boden bildet. Die dickflüssige Masse zum Weiterverarbeiten in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen, das Eiweiß bis zur weiteren Verarbeitung kalt stellen. Die Eigelb nach und nach unter die Mehlmasse rühren, bis sie vollständig aufgenommen sind. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spatel unter die Masse heben. Die vorbereiteten Förmchen zu zwei Dritteln mit der Soufflémasse befüllen, auf ein tiefes Backblech stellen und in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben. Heißes Wasser in das Blech gießen, bis die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Die Soufflés 15 bis 18 Minuten garen. Für das Zwergorangenragout die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Gewürze zugeben und den Weißwein angießen. Die Kumquats zugeben und zwei bis drei Minuten in dem Sud garen. Erkalten lassen und anschließend die Gewürze entfernen. Für die Sabayon die ausgekrazte Vanilleschote vom Soufflé mit der Milch einmal aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in eine große Schlagschüssel geben. Die heiße Vanillemilch langsam zugeben und unter ständigem Rühren mit den Eigelben mischen. Die Masse über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und noch kurz weiterschlagen, damit der Schaum nicht gerinnt. Die Soufflés auf Teller stürzen, das Kompott dazu anrichten und zuletzt mit der Sabayon beträufeln. Sofort servieren, damit das Soufflé nicht zusammen fällt.

Johann Lafer am 02. März 2013

Mohr im Hemd mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	120 g Zucker	400 ml Milch
2 Eigelb	2 EL Sahne	100 g Kuvertüre
100 Butter	50 g Mehl	3 Eier

Butter, Zucker

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit 20 g Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung unterrühren. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dann durch ein Sieb passieren und kalt stellen. Kleine hitzebeständige Auflauf- oder Souffléförmchen ausbuttern und mit Zucker bestäuben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Butter zugeben und zu eine homogenen Masse verrühren. Dabei darauf achten, dass die Kuvertüre nicht über 35 Grad warm wird. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Mehl, 100 g Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann unter die weiche Butter-Kuvertüre mischen. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Dann gleich aus der Form stürzen und mit der Vanillesauce anrichten und servieren. Die Schokomasse soll innen noch einen zart schmelzenden, leicht flüssigen Kern haben.

Vincent Klink 10. Januar 2013

Mokka-Haselnuss-Soufflé mit Nougat-Soße

Für vier Portionen

Für die Soufflés:

150 ml Milch	3 TL Instant-Espressopulver	35 g Butter
35 g Mehl	3 EL Haselnusslikör	45 g weicher Nuss-Nougat
3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker

Butter, Zucker

Für die Nougatsauce:

50 g Nuss- Nougat	20 g Bitterschokolade	150 ml Sahne
-------------------	-----------------------	--------------

Puderzucker

Die Förmchen mit Butter bis zum Rand einpinseln und mit Zucker austreuen. Den Ofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit dem Mokkapulver erhitzen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und unterrühren. Nun die heiße Mokka-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen, den Likör und Nuss-Nougat zufügen und glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zum Mokka-Brei geben und glattrühren (es sollten keine Klümpchen vorhanden sein!). Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unterheben. Die Soufflé- Masse bis kurz unter den Rand einfüllen. Anschließend auf ein heißes Backblech in der untersten Einschubleiste des heißen Ofens stellen und circa 12 bis 14 Minuten backen. Für die Sauce den Nougat in Würfel schneiden und die Schokolade klein hacken. Die Sahne erhitzen und zuerst den Nougat darin vollständig auflösen, danach die Schokolade einrühren. Zum Servieren die Soufflés aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Mit reichlich Nougatsauce rasch servieren.

Johann Lafer am 12. Oktober 2013

Mokka-Schaum mit Beeren-Grütze

Für vier Personen

für die Grütze	70 g Zucker	200 ml Rotwein
1 Vanilleschote	1 Stange Zimt	1 Zitrone, unbehandelt
300 g Beerenmischung, Tk	1 EL Speisestärke	für den Mokkaschaum
250 g Sahnequark	50 g Zucker	1 EL Vanillezucker
150 g Schlagsahne	1 EL Mokkapulver, löslich	150 g Schokocookies, dunkel
3 cl Orangenlikör	Minze	

Für die Grütze den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen, die Schale der Zitrone abreiben. Den Zucker mit Rotwein ablöschen, Vanillemark, Zimtstange und etwas abgeriebene Zitronenschale zugeben. Das Ganze so lange kochen lassen, bis sich der Zuckerkaramell gelöst hat. Danach die Beerenmischung in den Sud geben und darin kurz erwärmen. Nun die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Beeren damit binden. Eine Minute aufkochen, in eine flache Schale umfüllen und abkühlen lassen. Für den Mokkaschaum den Sahnequark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne und Mokkapulver in einen hohen Becker geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Die Mokka-Sahne zur Quarkmischung geben und vorsichtig unterheben. Die Schokocookies grob zerbröckeln, in vier Dessertgläser verteilen und mit dem Orangenlikör beträufeln. Die Beerengrütze darauf verteilen. Anschließend den Mokkaschaum in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf den Beeren dekorativ verteilen. Zuletzt mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 12. Januar 2013

Mousse au chocolat

Für 4 Personen

200 g Zartbitter- Kuvertüre (75%)	2 Eier	50 g Zucker
2 cl Cognac	2 cl Kakao-Likör	250 g Sahne
4 EL weiße Schokospäne	4 EL dunkle Schokospäne	

Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad so lange schaumig rühren bis die Masse etwa 70 Grad erreicht hat. Die aufgelöste Schokolade unter die Zucker-Eiermasse rühren. Cognac und Likör ebenfalls untermischen. Die Masse abkühlen lassen. Eiweiß und Sahne getrennt voneinander steif schlagen. Zunächst Eischnee und danach die Sahne vorsichtig unter die Schoko-Eimasse heben. Mousse in Schälchen geben und kalt stellen. Mit einem, in heißes Wasser getauchten heißen Löffel nacheinander Nocken abstechen. Mousse mit weißen und dunklen Schokospänen bestreuen und servieren.

Otto Koch am 26. April 2013

Nougat halb gefroren mit Pistazien-Krokant, Cassis-Feige

Für vier Portionen

Für den Nougat:

40 g Zucker	2 Eigelbe	50 g helles Nougat
50 g Bitterschokolade	65 ml Wasser	3 cl Crème-de-Cacao
1 EL Rum	180 g halbsteife Sahne	

Für den Krokant:

70 g Butter	80 g Zucker	25 g Akazienhonig
30 g Pistazien, grob gehackt	30 g Mehl	

Für die Cassisfeigen:

25 g Zucker	250 ml Rotwein	100 ml Cassis-Likör
1 Zimtstange	2 Sternanis	$\frac{1}{2}$ Tahiti Vanillestange
4 Feigen	1 EL angerührte Speisestärke	4 Zweige Minze

Den Zucker zusammen mit 65 Milliliter Wasser leicht zu Sirup einkochen. Eigelbe in einer Küchenmaschine leicht anschlagen und Zuckersirup langsam dazugeben. Die Masse richtig kalt-schlagen. Nougat und Bitterschokolade zusammen über einem warmen Wasserbad verflüssigen und lauwarm in die Eigelbmasse einrühren. Mit Crème de Cacao und Rum abschmecken. Einen Teil der geschlagenen Sahne schnell einrühren, den Rest vorsichtig unterheben. Die Masse in eine viereckige Form 15 mal 20 Zentimeter einfüllen und für circa drei bis vier Stunden frieren. Die Butter verflüssigen, Zucker, Honig dazugeben und solange rühren, bis die Masse bindet. Pistazien und Mehl mischen und untermengen. Für circa eine Stunde kühl stellen. Den Backofen auf circa 220 Grad vorheizen. Walnussgroße Kugeln aus der Krokantmasse abstecken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und platt drücken. Goldbraun backen und kurz abkühlen lassen. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und Cassis aufgießen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Feigen schälen, halbieren und im Sud drei bis vier Minuten garen. Anschließend die Feigen heraus nehmen, den Sud mit Stärke binden und die Feigen wieder hineinlegen. Pralinenhalbgefrorenes in kleine Dreiecke schneiden und in die Krokantblätter einschichten. Mit Cassisfeige und Minze vollenden.

Johann Lafer am 23. November 2013

Obst-Smoothie

Für 2 Portionen

1 Birne	1 Grapefruit	Weintrauben
1 Chilischote	1 Banane	1 Apfel
40 ml Olivenöl		

Das Obst waschen, schälen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Das Ganze mit einer halben Chili und dem Olivenöl in einem Standmixer fein pürieren. Den Saft einer halben Grapefruit auspressen und hinzugeben. In kleine Gläser füllen und servieren.

Steffen Henssler am 22. Januar 2013

Obst-Tarte mit Mandel-Creme

Für ca. 6 Stücke:

Für den Teig:

100 g Butter, kalt	210 g Mehl	1/2 TL Salz
1 EL Zucker	60 g Pflanzenfett, kalt	75 ml Wasser, eiskalt
Mehl		

Für die Füllung:

65 g weiche Butter	65 g Zucker	1 Ei
100 g gemahlene Mandeln	Schale von 1 Zitrone	3 EL Milch
2 TL Mehl	1 Apfel	2-3 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Teig:

100 g Butter in kleine Stücke schneiden und ins Gefrierfachlegen, während die anderen Zutaten abgewogen werden. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Butterstücke aus dem Gefrierfach nehmen und mit dem Pflanzenfett zur Mehlmischung geben. Mit den Fingerspitzen die beiden Fette einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Das kalte Wasser bis auf 1 EL dazugeben und das Ganze kurz mit einer Gabel vermengen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Falls nötig, den Rest des Wassers dazugeben. Damit die Butter nicht zu weich wird, den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einer 2 cm dicken Scheibe formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen (der Teig hält sich dort maximal 2 Tage). Der Teig muss durchgekühlt sein, damit er sich gut ausrollen lässt.

Für die Füllung:

Weiche Butter und Zucker cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Ei zugeben und gut unterrühren. Mandeln, Zitronenschale, Milch oder Sahne untermischen. Vorsichtig das Mehl untermischen. Apfel oder Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. (Andere Früchte wie Aprikosen oder Zwetschgen waschen, halbieren und die Kerne entfernen, Kirschen ebenfalls waschen und entkernen. Beeren können im Ganzen verwendet werden.) Den Teig auf 195 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den vorbereiteten Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen. Den Teig in die Tarte-Form (ca. 24 cm Durchmesser) geben und leicht an den Seiten andrücken oder einzelne Kreise für 6 kleine Tarte-Formen (ca. 6 cm Durchmesser) ausschneiden. Dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Überhang bleibt. Mit den Fingerspitzen einen gewellten Rand formen. Die vorbereitete Mandelfüllung auf den Boden geben. Darauf die Obstscheiben oder Früchte in einem Muster darauf anordnen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten nachsehen, wenn die Kruste oder die Füllung zu dunkel werden, die Tarte für die restliche Backzeit mit Küchenpapier bedecken. (Die kleinen Tartes schon nach 15 Minuten begutachten.) Die Tarte ist fertig, wenn sie goldbraun ist. Sobald die Tarte leicht abgekühlt ist, die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen. Mit einem Pinsel die Aprikosenkonfitüre auf die Tarteoberfläche streichen, das gibt dem Obst einen schönen Glanz.

Cynthia Barcomi am 24. Mai 2013

Ofen-Schlupfer mit Aprikosen und Vanille-Creme

Für 6 Personen

Für den Ofenschlupfer:

8 getrocknete Aprikosen	120 g Zucker	40 ml Aprikosenlikör
250 g Brioche, vom Vortag	5 Orangen	50 g Mandelsplitter
500 g Sahne	1 Vanillestange	7 Eier
Butter, Puderzucker	8-10 Minzeblättchen	

Für die Vanillecreme:

1 Vanillestange	250 ml Milch	350 g Sahne
100 g Zucker	5 Eigelbe	

Die getrockneten Aprikosen in lauwarmem Wasser einweichen. 100 ml Wasser und 70 g Zucker sirupartig (zu Läuterzucker) einkochen und auskühlen lassen. Aprikosen abgießen, abtropfen lassen. 4 Aprikosen in ca. 5 mm große Würfel schneiden, übrige Aprikosen vierteln. Läuterzucker mit Aprikosenlikör, Aprikosenwürfeln und Aprikosenvierteln mischen und ca. 1 Stunde marinieren. Für die Vanillecreme Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Milch mit 250 g Sahne, Zucker und Vanillemark und Vanillestange aufkochen. Eigelbe und ca. 50 ml von der Sahnemischung verrühren. Diese Mischung unter die Vanillesahne geben und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Topf vom Herd ziehen, Crème durch ein Sieb geben und kalt stellen. Für den Ofenschlupfer die Brioche in ca. 2 große Würfel schneiden. Von einer Orange etwas Schale dünn abreiben und die abgeriebene Schale beiseite stellen. Dann alle Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. 2/3 der Orangenfilets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gewürfelte Orangenfilets, Orangenabrieb, Mandeln und die eingelegten Aprikosenwürfel mischen. Sahne, restlichen Zucker, Vanillemark und Eier mit einem Schneebesen gut verrühren und durch ein Sieb passieren und mit den Briochewürfeln mischen. Orangenmasse und Brioche mischen. Die Masse ca. 3 cm hoch in gebutterte ofenfeste Förmchen (ca. 6 cm hoch, 10 cm Durchmesser) füllen. Ofenschlupfer im heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form heben. Inzwischen 100 g Sahne für die Vanillecreme steif schlagen und unter die abgekühlte Crème heben. Ofenschlupfer auf Teller setzen. Vanillecreme um den Ofenschlupfer verteilen. Mit Aprikosenviertel und übrigen Orangenfilets garnieren. Minze und Puderzucker darüber streuen.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2013

Ofen-Schlupfer mit marinierten Feigen

Für 4 Personen

80 g brauner Zucker	300 ml Rotwein	150 ml roter Portwein
1 TL tasmanische Pfefferkörner	1 Zimtstange	60 g getrocknete Feigen
2 Brötchen vom Vortag	300 g Äpfel (z.B. Boskoop)	1/2 Bio-Zitrone
40 g Rosinen	1 Vanilleschote	200 ml Milch
2 Eier	1 Prise Zimt	1 Prise Salz
Butter	40 g Mandeln, gemahlen	Puderzucker
3 Zweige Minze	100 g Schafsmilch-Joghurt	

Für die Feigen 40 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Rot- und Portwein ablöschen. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen und mit Zimtstange zum Weinansatz geben. Die Flüssigkeit auf 300 ml einkochen. Die Feigen in eine Schüssel geben, mit dem eingekochten Ansatz übergießen, mit einem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Blättchen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Äpfel mit Zitronenschale und-saft sowie Rosinen mischen. Eine Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Milch, 40 g Zucker, Eiern, Salz und Zimt verquirlen. 4 Soufflécörmchen ausbuttern und mit gemahlenden Mandeln auskleiden. Abwechselnd Brötchenscheiben und Apfelmischung in die Cörmchen einschichten, mit der Milchmischung auffüllen. Cörmchen auf ein tiefes Backblech setzen und etwas Wasser angießen, sodass die Cörmchen ca. 2 cm hoch im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen die Ofenschlupfer ca. 30 Minuten im goldgelb backen. Die Ofenschlupfer nach dem Backen ruhen lassen, noch warm aus den Cörmchen auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Die eingelegten Feigen mit etwas Sauce an der Seite anrichten. Die Minze in feine Streifen schneiden. Schafsjoghurt in kleinen Nocken neben die Feigen setzen. Die Minze auf den Joghurt streuen.

Michael Kempf 11. Januar 2013

Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße

Für 2 Personen

Für die kandierte Orange:

1 unbehandelte Orange 80 g Zucker

Für das Fruchtgelee:

$\frac{1}{2}$ kleine Ananas 2 EL Zucker 2 Orangen
1,5 Blatt Gelatine 10 Safranfäden 2 cl Orangenlikör

Für die Kokos-Vanillesauce:

100 g Sahne 120 ml Kokosmilch 60 ml Vanilleeis

Für die kandierte Orange:

Die Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn, ohne die weiße Haut abschälen, evtl. mit einem Sparschäler. Schale in feine Streifen schneiden. Schale in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Schalen mit Zucker und 3-4 EL Wasser einkochen und leicht kandieren lassen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Für das Fruchtgelee:

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Ananas und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den dabei entstandenen Sud abnehmen und die Ananas kalt stellen. Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Mit dem übrigen Orangensaft mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ananassud, Orangensaft und Safranfäden mit Orangenlikör etwa 3 Minuten köcheln lassen. Eingeweichte Gelatine und die kandierte Orangenzesten unterrühren und kalt stellen. Kurz vor dem Gelieren die Ananasstückchen und Orangenfilet zugeben. Alles etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für die Kokos-Vanillesauce:

Schlagsahne steif schlagen. Vanilleeis und Kokosmilch cremig rühren und die Schlagsahne unterziehen. Fruchtgelee und kandierte Orangenzesten in einer Schale anrichten. Vanille-Kokossauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 16. April 2013

Orangenlikör-Parfait mit Gewürz-Quitten

Für 4 Personen

Für das Orangenlikörparfait:

200 g Zucker	3 Eier	50 ml Milch
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	450 g Sahne
130 ml Orangenlikör	Kakaopulver	

Für die Gewürzquitten:

1 Sternanis	1 Gewürznelke	1 Pimentkorn
1 Zitrone	150 ml Süßwein	40 g Zucker
2 Quitten	1 EL Honig	2 EL Quittenbrand

Für das Orangenlikörparfait:

Porzellanförmchen oder Metallringe (ca. 6 cm Durchmesser) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Formen in das Gefrierfach stellen. 120 g Zucker mit 50 ml Wasser zu einem Sirup einkochen lassen. Eier trennen. Eigelbe und 60 g Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Milch mit 20 g Zucker separat aufkochen, unter die cremige Eigelbmasse rühren und zur Rose abziehen (d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen). Die Masse durch ein Sieb passieren und kalt schlagen. Zitronen- und Orangenschale vorsichtig unter die Eimasse heben. Eiweiß zu Schnee aufschlagen, den heißen Zuckersirup in dünnem Faden zugeben und alles cremig aufschlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Sahne halbsteif schlagen und 80 ml Orangenlikör unterheben. Masse in die vorbereiteten Förmchen geben und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren.

Für die Gewürzquitten:

Sternanis, Gewürznelke und Piment mörsern. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone den Saft auspressen und mit Süßwein, Zucker und Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. In der Zwischenzeit die Quitten schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Quittenscheiben in den Sud legen und im Backofen etwa 15 Minuten garen. Mit Honig und dem Quittenbrand abschmecken. Quittenscheiben aus dem Sud heben und wie ein Carpaccio auf Tellern ausbreiten. Eisparfait vorsichtig aus dem Förmchen nehmen und mit Kakaopulver bestäuben. Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel (Parisienne) eine Mulde auf der Oberfläche ausstechen und mit dem übrigen Orangenlikör füllen. Eisparfait auf die Quittenscheiben setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 22. Oktober 2013

Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl

Für 4 Personen

125 g Mehl	500 ml Milch	2 Eier
2 EL Zucker	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
4 EL Butter	100 g Marillenkönfitüre	Puderzucker
250 g Vanilleeis	4 TL Kürbiskernöl	

Mehl, Milch, Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Öl zu einem flüssigen Teig verrühren. Abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Palatschinken in einer Panne portionsweise mit etwas Butter ausbacken. Herausnehmen, mit jeweils etwas Marillenkönfitüre bestreichen, einrollen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln. Dazu passt Vanilleeis.

Karlheinz Hauser am 08. April 2013

Pfannkuchen-Torte mit Quitten und Walnuss-Sabayon

Für 6 Personen

Für die Pfannkuchen:

50 g Mehl	20 g Kakao	100 ml Milch
40 g Zucker	4 Eier	40 g flüssige Butter
4 EL Butterschmalz		

Für Quittencreme:

3 Blatt Gelatine	2 Vanilleschoten	150 ml Milch
10 g Speisestärke	50 g Zucker	2 Quitten (ca.450 g)
1 Zitrone	200 ml Apfelsaft	100 ml Weißwein
100 g Gelierzucker	50 ml Quittenschnaps	150 g Sahne
50 g Crème-fraîche		

Für die Sabayon:

100 g Walnusskerne	95 g Zucker	15 ml Wasser
4 Eigelbe	1 Prise Salz	100 ml Gewürztraminer
50 ml Walnusschnaps	10 ml Orangensaft	40 g Sahne
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Pfannkuchen:

das Mehl mit dem Kakaopulver mischen und mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Dann die Eier unterrühren und zuletzt die flüssige Butter. Den Teig ca. 30 Minuten gekühlt ruhen lassen. Dann in einer Pfanne (ca. 15 cm Durchmesser) mit etwas Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen einzeln zwischen Backpapier legen, und einen flachen schweren Gegenstand darauf stellen, so ca. 30 Minuten pressen.

Für Quittencreme:

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Crème eine Vanille längs halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit der Stärke verrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke in die kochende Milch geben und abbinden. Dann den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Masse mit einem Schneebesen die ausgedrückte, eingeweichte Gelatine rühren. Anschließend die Masse aus dem Topf in eine Schüssel geben, kalt rühren, damit sich keine Haut bildet und gut auskühlen lassen. Quitten schälen, vierteln, entkernen dann die Viertel in 5 cm große Würfel schneiden. Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Apfelsaft, Weißwein, Gelierzucker, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Die Quittenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenwürfel herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud sirupartig einkochen lassen, dann die gekochten Quitten wieder zugeben. Das Kompott nach Belieben mit 30 ml Quittenschnaps abschmecken und die ausgekratzte Vanillestange entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit Crème-fraîche und 20 ml Quittenschnaps (nach Belieben) mischen. Dann unter die ausgekühlte Vanillecreme heben und 3 EL vom Quittenkompott untermischen. Mit Hilfe eines Tortenringes von ca. 15 cm Durchmesser die Pfannkuchen mit der Crème schichtweise einsetzen. Wenn 2 Pfannkuchen mit Crème geschichtet sind, auf die Crème etwas Quittenkompott geben, dann weiterschichten mit Pfannkuchen und Crème, bis alle Pfannkuchen verarbeitet sind. Mit einer Crèmeschicht abschließen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sabayon:

Walnusskerne grob hacken. 25 g Zucker und 15 ml Wasser in einem Topf aufkochen, die gehackten Walnusskerne zugeben und verrühren. Dann die heiße Masse sofort auf einem Backpapier verteilen und aushärten lassen. Anschließend grob zerbrechen. Eigelbe mit 70 g Zucker, einer

Prise Salz und Gewürztraminer in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, nach und nach Walnusschnaps und Orangensaft zugießen und aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème über einer Schüssel mit Eiswasser kalt schlagen. Sahne steif schlagen und locker unterziehen, mit Zitronensaft abschmecken. Die karamellisierten Walnusskerne unterheben. Zum Anrichten die Pfannkuchen-Torte in Stücke schneiden, anrichten, die Sabayon darüber träufeln und restliches Quittenkompott dazu servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013

Pfirsich mit Sabayon und marinierten Brombeeren

Für 4 Personen

250 g Zucker	1 Vanilleschote	4 reife Pfirsiche
300 g Brombeeren	20 ml Cassis-Likör	1,5 EL Puderzucker
3 Eigelb	50 ml Weißwein	

1 l Wasser mit 200 g Zucker aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreifen und zum Zuckerwasser geben. Die Pfirsiche waschen und im Zuckerwasser je nach Reifegrad 5-10 Minuten weich kochen. Dann herausnehmen, die Haut abziehen, die Pfirsiche wieder ins Zuckerwasser geben und darin erkalten lassen. Inzwischen die Brombeeren mit dem Likör und Puderzucker mischen und ziehen lassen. Für die Zabaione die Eigelbe mit 50 g Zucker und dem Weißwein in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier anfangen zu binden. Dann sofort den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Crème kalt schlagen. Die ausgekühlten Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsiche mit den Brombeeren anrichten und die Zabaione angießen.

Vincent Klink am 08. August 2013

Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum

Für 4 Personen

5 g frischer Ingwer	1 Stängel Zitronengras	100 ml Weißwein
100 ml Läuterzucker	4 reife Weinbergpfirsiche	250 g Naturjoghurt
2 EL Crème-double	2 EL Zucker	4 Zweige Zitronenmelisse

Ingwer schälen und fein reiben. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann Zitronengrasstängel andrücken. Den Weißwein und den Läuterzucker mit dem Zitronengras aufkochen und frisch geriebenen Ingwer nach Geschmack zugeben, alles ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb abpassieren. Die Weinbergpfirsiche in kochendem Wasser blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig schälen, halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen. Den Joghurt mit Crème double und Zucker mischen. Zitronenmelisse abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Melissenblätter mit ca. 2 EL Weinmarinade pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit dem Joghurt vermischen. Dann in einen Sahnespender (Sahnephon) abfüllen und kalt stellen. Die Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten, den Joghurtschaum im Sahnespender nochmals gut schütteln und über die Pfirsiche sprühen.

Otto Koch am 02. August 2013

Pfizzauf mit Erdbeer-Konfitüre

Für 6 Personen

500 g Erdbeeren	250 g Gelierzucker (2:1)	125 g Mehl
250 ml Milch	1 TL Zucker	1 Prise Salz
2 Eier	25 g weiche Butter	Butter

Für Konfitüre die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker vermengen, alles in einem geeigneten großen Topf zum kochen bringen. Wenn die Masse sprudelnd kocht, unter Rühren alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann in saubere Gläser mit Hilfe eines Marmeladetrichters abfüllen. Mit Twist-Off-Deckeln verschließen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mehl, Milch, Zucker, Salz und Eier mit dem Mixer gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfizzauf-Formen gut ausbuttern oder backofengeeignete Kaffeetassen verwenden. Die vorbereiteten Formen zur Hälfte mit Teig auffüllen und im vorgeheizten Ofen backen und trocknen lassen, nach ca. 35 Minuten die Ofentür einfach aufmachen. Die Pfizzauf, daher der Name, sind um das Dreifache aufgegangen. An der Ofentür sollten sie noch etwas trocknen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Zum Essen den Teig aufreißen und in Konfitüre tunken.

Vincent Klink am 06. Juni 2013

Polenta-Pudding mit Apfel-Sorbet

Für 4 Personen

Für das Apfelsorbet:

4 Äpfel	300 ml Läuterzucker	50 ml Wodka
Saft von 1 Zitrone		

Für den Polentapudding:

500 ml Milch	5 Sternanis	3 Eigelb
1 Ei	80 g brauner Zucker	3 Blatt Gelatine
4 EL Instant Polenta	1 Prise Salz	50 ml Orangenlikör
300 g Sahne		

Für das Sorbet die Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel ca. 10 Minuten blanchieren. Abgießen und abkühlen lassen. Anschließend mit Läuterzucker, Wodka und Zitronensaft sehr fein pürieren. Dann in einer Eismaschine oder einer Metallschüssel in der Tiefkühltruhe unter gelegentlichem Rühren ca. 4 Stunden einfrieren. Die Milch und Sternanis in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit Eigelbe und Ei mit Zucker hellcremig rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sternanis entfernen und die Milch aufkochen. Polenta und Salz mit einem Schneebesen unter die Milch rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Bei schwacher Hitze weitere ca. 5 Minuten rühren. Dann die mit Zucker-Eimischung unterheben. Die Masse etwas abkühlen lassen. Orangenlikör erwärmen. Gelatine ausdrücken und im heißen Likör auflösen. Unter die Polentamasse rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Polenta in tiefe Teller füllen und kalt stellen. (Der Pudding sollte trotz Gelatine cremig bleiben). Mit dem Sorbet anrichten

Björn Freitag am 22. April 2013

Profiteroles mit Himbeer-Mousse-Füllung

Für 4 Personen

Für die Profiteroles:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
Puderzucker		

Für die Mousse:

150 g Himbeeren	60 g Zucker	1 Blatt Gelatine
50 ml Läuterzucker	1 Eigelb	10 g Speisestärke
200 g Sahne		

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Für die Profiteroles:

Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und tischtennisballgroße Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen die Windbeutel ca. 12 Minuten backen.

Für die Mousse:

Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Läuterzucker mit dem Eigelb und der Stärke glatt rühren. Himbeermark aufkochen, angerührte Stärke zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. In der heißen Flüssigkeit die eingeweichte Gelatine auflösen und die Masse auskühlen lassen. Sahne schlagen und vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen. Die Himbeermousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Profiteroles damit füllen. Kurz in den Kühlschrank geben, damit die Masse etwas anziehen kann. Die Profiteroles mit Puderzucker bestreut servieren.

Vincent Klink am 04. Juli 2013

Quark-Beeren-Trifle

Für vier Portionen

150 g Zartbitterschokolade	125 g weiche Butter	125 g Zucker
1 Ei	150 g Mehl	50 g Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ TL Natron	$\frac{1}{2}$ Tl Meersalz	500 g gemischte Beeren
50 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone, unbehandelt	500 g Speisequark, (20%)
3 EL Vanillezucker	250 ml Schlagsahne	Kakaopulver

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Schokolade mit einem großen Messer grob hacken. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig aufschlagen. Die Eier dazugeben und weitere 3 Minuten schlagen. Mehl, Kakao, Natron und Salz mischen und zusammen mit den Schokostückchen unter die Buttermasse rühren. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Den Teig dabei etwas platt drücken. Die Cookies im Ofen etwa 12 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Beeren waschen, abbrausen und abtropfen lassen. Einige Beeren zur Dekoration beiseitelegen. Die Hälfte der restlichen Beeren mit dem Puderzucker fein pürieren und mit Zitronensaft verfeinern. Speisequark, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter den Quark heben. Schokocookies grob zerbröseln und mit dem Quark, den Beeren und dem Püree in Dessertschalen schichten. Mit Kakaopulver bestäuben und mit einigen Beeren garnieren.

Horst Lichter am 14. September 2013

Quark-Cannelloni mit Rhabarber-Ragout

Für 6 Personen

Für das Rhabarberragout:

600 g Rhabarber	2 Vanilleschoten	Sternanis
50 ml Orangenlikör	90 g Zucker	250 ml Weißwein

Für die Crêpes:

100 ml Milch	4 Eier	1 Prise Salz
6 EL Öl	3 EL Mehl	

Für die Füllung:

250 g Magerquark	1/2 Vanilleschote	Schale von 1/2 Zitrone
Schale von 1/2 Orange	2 Blatt Gelatine	3 Eigelb
80 g Zucker	200 g Sahne	Minze

Für das Rhabarberragout:

Rhabarber schälen, waschen und in Stifte schneiden. Vanilleschoten längs einschneiden und das Mark heraus schaben. Die Hälfte Rhabarber mit Vanillemark und -schote, Sternanis, Likör, 50 g Zucker, Weißwein und 250 ml Wasser etwa 15 Minuten langsam köcheln lassen. Rhabarber in ein Sieb geben, den Fond dabei auffangen. Die übrige Hälfte Rhabarber mit dem restlichen Zucker karamellisieren lassen. Den passierten Fond zufügen und einmal aufkochen lassen. Gewürz-Rhabarber untermischen und alles abkühlen lassen.

Für die Crêpes:

Milch und Eier verquirlen. Salz und 2 EL Öl zugeben. Mehl unterrühren und alles zu einem glatten Teig rühren. Aus dem Teig, im restlichen Öl portionsweise etwa 6 Crêpes backen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Quark in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark heraus schaben. Mit Zitronen- und Orangenschale zum Quark geben und verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und 40 g Zucker cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und über einem heißen Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Etwas Quarkmasse untermischen. Danach unter die übrige Quarkmasse rühren. Zusammen mit den Eigelben unterrühren und dann die Sahne vorsichtig unter heben. Crêpes ausbreiten, etwas Quarkmasse darauf verteilen und in Klarsichtfolie einrollen. Etwa zwei Stunden kühlen. Cannelloni-Crêpes auspacken, mit übrigem Zucker bestreuen. Mit einem Bunsenbrenner oder unter dem heißen Backofengrill karamellisieren lassen. Cannelloni-Crêpes auf Tellern anrichten mit dem abgekühlten Ragout servieren

Frank Buchholz am 29. April 2013

Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen

Für 4 Personen

600 g frische Kirschen	4 Eier	130 g Zucker
100 g Butter	150 g Hartweizengrieß	500 g Magerquark
1 TL Backpulver	1/2 TL Zitronenabrieb	Butter

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Eine Auflaufform ausfetten, den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Saft der Kirschen abschütten und die Kirschen etwas abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Butter schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Backpulver, Zitronenabrieb und die Kirschen unterheben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unterheben. Die Masse in die ausgefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen ein paar Minuten stocken und ruhen lassen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013

Quark-Soufflé mit Beeren-Soße

Für 4 Personen

Butter	70 g Zucker	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Hartweizengrieß	200 g Magerquark
1 Prise Salz	500 g frische Beeren	3 EL Puderzucker

4 Souffléförmchen mit Butter ausfetten und zuckern. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Eigelb mit 60 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und locker unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen, in ein Wasserbad stellen (Auflaufform ca. 1 cm hoch mit Wasser gefüllt) und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Fruchtsauce Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Beeren mit 2 EL Puderzucker und dem Saft der halben Zitrone vermischen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, vorsichtig aus den Förmchen stürzen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Beerensauce angießen.

Vincent Klink am 22. August 2013

Reis-Creme mit Früchten

Für 2 Personen

Für die Garnitur:

40 g Wildreis	Salz	150 g Ananasfruchtfleisch
1 Orange	2 EL Butter	1 EL Puderzucker
20 g Walnüsse	1 EL Kokosraspel	2 EL Orangenlikör

Für die Reiscreme:

30 g Langkornreis	100 ml Milch	1 Vanilleschote
Schale von je	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Orange	$\frac{1}{4}$ unbehandelten Zitrone
2 EL Zucker	2 Eigelb	30 g Puderzucker
20 g getrocknete Aprikosen	20 g Rosinen	2 EL Läuterzucker
3 Blatt Gelatine	60 ml Orangensaft	1 EL Orangenlikör
100 g Sahne	3 Eiweiß	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

Wildreis in 200 ml Salzwasser, zugedeckt ca. 50 Minuten garen. Abgießen und abkühlen lassen.

Für die Reiscreme:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Langkornreis abspülen und in reichlich Wasser ca. 1 Minute blanchieren, abgießen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Reis mit Milch, Vanillemark und -schote, Zitronen- und Orangenschale und 1 EL Zucker in einen Topf geben. Abdecken und im vorgeheizten Backofen auf einem Gitter ca. 20 Minuten garen. Inzwischen Eigelbe und Puderzucker hell-schaumig schlagen. Aprikosen fein schneiden. Mit Rosinen und Läuterzucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reis aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Eigelb-Zuckermischung unter den Reis heben. Läuterzuckerfrüchte ebenfalls unterheben. Orangensaft und Orangenlikör erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. und Diese Mischung unter den Reis geben. Abschmecken und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eiweiß, 1 EL Zucker und 1 Prise Salz cremig schlagen. Eiweiß und Sahne nacheinander unter den abgekühlten Reis heben. Reis in Gläser füllen und kühlen.

Für die Garnitur:

Ananas in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Orange so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets ausschneiden, den Saft dabei auffangen. Butter und Puderzucker in einer Pfanne schmelzen. Ananas darin karamellisieren lassen. Walnüsse, Kokosraspel, Wildreis und Orangenfilets, aufgefangenen Saft und Orangenlikör zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Mischung vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Fruchtmischung auf der Reiscreme verteilen. Nach Belieben mit Marshmallows servieren.

TIPP:

Läuterzucker selbst gemacht Läuterzucker eignet sich zum Verfeinern von Desserts und Kuchen. So wird es gemacht: 500 g Zucker und 500 ml Wasser verrühren und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Abkühlen lassen und in fest verschließbare Gläser füllen. Wer mag, kann den Zucker mit Gewürzen wie Vanille, Sternanis, Zimt, Orangen- oder Zitronenschale aromatisieren. Einfach mit Wasser und Zucker köcheln lassen.

Jörg Sackmann am 02. April 2013

Rhabarber-Schokoladen-Crumble im Glas

Für vier Portionen

200 g Schokolade, 70%	150 g Zucker	150 g Butter
4 Eier	80 g Mehl	1 TL Backpulver
250 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 TL Speisestärke	400 g Rhabarber
300 ml Sahne	30 g Vanillezucker	3 cl Schokolikör
100 g Zartbitterschokolade	Minze	

Den Ofen auf 160 C° vorheizen. Schokolade, Butter und Zucker in einer Schüssel zusammen über einem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Eier nach und nach unter die Schokomasse rühren. Mehl und Backpulver untermischen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech, circa 30 x 40 cm, verteilen und etwa 20 bis 30 Minuten backen. Anschließend den Brownie auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker karamellisieren, die Gewürze und den Weißwein zugeben und das Ganze aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Saft damit binden. Den Rhabarber putzen, waschen und in Würfel schneiden. Anschließend in den Sud geben und zwei bis drei Minuten darin garen. Das Ragout etwas abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Zum Anrichten einen Teil der Browniestücke in Gläser verteilen, mit Schokolikör tränken, den Rhabarberkompott darauf geben und einen Teil der Sahne auf dem Rhabarber verteilen. Erneut Brownie, Rhabarber und Sahne in die Gläser schichten. Zuletzt Zartbitterschokolade darüber raspeln und mit Minze garniert servieren.

Johann Lafer am 22. Juni 2013

Rhabarber-Strudel mit Vanille

Für 4 Personen

250 g Mehl	2 EL Öl	1 Prise Salz
2 EL geschälte Mandeln	100 g Zucker	500 g Rhabarber
1 Vanilleschote	50 ml Milch	1 Ei
100 g Semmelbrösel	40 g flüssige Butter	Puderzucker

Mehl, Öl, 125 ml warmes Wasser und Salz zu einem glatten Teig kräftig verkneten, dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Teig in Folie wickeln und etwa. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mandeln grob hacken. 1 EL Zucker in einer Pfanne schmelzen. Mandeln zugeben und karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nochmals hacken. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber mit Vanillemark und –schote und 2 EL Zucker in einen Topf geben und ca. 4-5 Minuten dünsten. Den dabei entstandenen Saft abgießen und in einem separaten Topf einkochen lassen. Den Sirup wieder unter den Rhabarber mischen. Milch, Ei und restlichen Zucker mischen. Semmelbrösel, Rhabarber und Mandeln in eine Schüssel geben. mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Ist die Masse zu trocken, dann noch etwas Milch zumischen. Die Masse gut mischen, aber nicht so, dass sie völlig glatt wird. Den Strudelteig ausrollen und mit den Händen dünn ausziehen. Im unteren Drittel mit der Rhabarbermasse bestreichen. Vorsichtig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dazu passt Vanilleeis oder –sauce.

Jacqueline Amirfallah am 10. April 2013

Süße Ananas-Suppe mit Sahne-Backerbsen

Für 4 Personen

Für die Backerbsen:

125 ml Milch	60 g Butter	1 Prise Salz
2 EL Zucker	75 g Mehl	3 Eier
100 ml Sahne	1 Vanilleschote	

Für die Suppe:

1 frische Ananas	3 EL Zucker	300 ml Wasser
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	Honig

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Backerbsen Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und auf ein Mal in die kochende Milch schütten. Sofort mit einem Kochlöffel das Mehl umrühren. Den Topf weiterhin auf dem Herd lassen. Den Teig so lange kräftig Rühren bis eine homogene Masse entsteht und sich am Topfboden eine weiße Schicht ansetzt. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel in den Teig einrühren. Dann den Teig in einen Spitzbeutel füllen und kirschgroße Tupfen auf Bachtrennpapier spitzen. Im vorgeheizten Ofen die Tupfen ca. 10 Minuten backen. Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Zucker goldgelb karamellisieren. 300 ml Wasser angießen und Karamell wieder auflösen. Ananas zugeben ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Ananas weich ist, dann pürieren. Die Suppe mit Zitronensaft und-schale und Honig abschmecken. Sahne steif schlagen. Vanilleschote horizontal halbieren, das Mark herausstreichen und unter die Sahne rühren. Vanillesahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und in jede Backerbse etwas Vanillesahne einspritzen. Die Ananasuppe anrichten, die Sahne-Backerbsen obenaufgeben und servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Süße Börek

Für ca. 20 Stück:

4 Kiwis	1 Paket Yufkateig (10 Blätter)	250 g Quark
1 Vanillestange	1 Prise gemahlener Kardamom	2 Eier
1/2 Bund Minze	Puderzucker	

Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Orangensaft beträufeln. Minze abspülen und trockenschütteln. Minzeblättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen fein schneiden. Den Quark in ein sauberes Geschirrtuch geben und auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Quark mit Eigelb, Orangenabrieb, Vanillemark, Kardamom und Puderzucker verrühren. Eiweiß leicht verquirlen. Die Yufkablätter auf einer Arbeitsfläche auslegen. Die Blätter mit etwas Wasser bestreichen und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Teigblätter diagonal zuschneiden, so dass 20 Dreiecke entstehen. Auf das breite Ende jeweils 1 Esslöffel Füllung geben. Anschließend den Teig vom breiten Ende aufrollen. Die Seiten dabei einschlagen. Die Spitze zum Schluss noch mit etwas Eiweiß bestreichen, und fest andrücken. (Börek heißen auf Deutsch Zigarren und so sollen sie auch aussehen). Börek portionsweise im heißen Fett von allen Seiten ca. 5-6 Minuten frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und sofort mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Kiwi und Minzeblättchen mischen. Abschmecken und zu den Börek reichen.

Jacqueline Amirfallah am 08. Mai 2013

Süße Frühlingsrollen

Für 4–6 Portionen

50 g geschälte Mandeln	50 g getrocknete Aprikosen	2 Milchbrötchen (ca. 150 g)
2 Eier (getrennt, Kl. M)	150 ml Schlagsahne	1 Tl Zitronen-Abrieb
Salz	1 Tl Zitronensaft	3 El Zucker
12 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß (Kl. M)	1 l neutrales Öl
6 Kugeln Vanilleeis	1 El Puderzucker	

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen klein würfeln. Brötchen grob würfeln. Mit Eigelben, Sahne und Zitronenschale in einer Schüssel zu einer glatten Masse verarbeiten. Mandeln und Aprikosen unter die Brötchenmasse mischen.

2 Eiweiß, 1 Prise Salz und Zitronensaft in einem hohen Gefäß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Den Eischnee unter die Brötchenmasse heben.

Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen. Die Brötchenmasse mittig darauf verteilen. Teigränder mit Eiweiß bepinseln. Erst die seitlichen Ecken über die Masse legen, dann die Teigblätter locker darum aufrollen.

Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Frühlingsrollen darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Eis und Rhabarberkompott anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2013

Süße Quark-Osterhasen

Für ca. 10 Stück:

150 g Magerquark	75 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	6 EL Sonnenblumenöl	1 Zitrone
1 TL Zimtpulver	1 EL Vanillezucker	250 g Mehl
2 TL Backpulver	Mehl, Rosinen	

Quark, Zucker, Salz, Ei, Öl, Zimtpulver, Vanillezucker und die abgeriebene Schale der Zitrone in eine Schüssel geben, Mehl und Backpulver dazu sieben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Zentimeter dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Hasenform ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Als Auge eine Rosine in das Häschen drücken und im 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten backen.

Steffen Henssler am 25. März 2013

Safran-Buchteln mit Mango-Kompott und Ananas-Sorbet

Für vier Portionen

Für die Buchteln:

400 g Mehl	10 bis 15 Safranfäden	100 ml Milch
20 g Hefe	2 Eigelbe	2 Eier
50 g Zucker	1 Prise Salz	1 Orange (unbehandelt)
60 g Butter, zimmerwarm	Mehl, Butter	

Für das Sorbet:

500 ml Ananaspüree	2 Blatt Gelatine	2 cl Limoncello
50 g Zucker	Für das Kompott	2 Mangos
1 Zitrone	1 Orange	50 g Zucker
1/2 Vanilleschote	Puderzucker	

Für die Buchteln das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch mit den Safranfäden lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mitte des Mehls gießen und alles zu einem dicken Brei verrühren. 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Eigelbe, Eier, Zucker, Salz, fein abgeriebene Schale der Orange und zimmerwarme Butter zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dünn mit Mehl bestreuen, erneut abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten aufgehen lassen. Eine Auflaufform (circa 20x30 Zentimeter) mit Butter ausfetten. Den Teig in zwölf Portionen teilen und zu Kugeln formen. In flüssiger Butter wenden und in die Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- /Unterhitze 25 bis 30 Minuten backen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Ananaspüree mit dem Limoncello und dem Zucker verrühren. Gelatine in zwei bis drei Esslöffeln erwärmtem Ananaspüree auflösen und unter das restliche Püree mischen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone marinieren. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mango mit Orangensaft, Zucker und Vanillemark vermischen. Die Buchteln aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Mangokompott und Ananassorbet servieren.

Johann Lafer am 23. März 2013

Saftiger Grießkuchen mit Orangen-Likör

Für vier Portionen

Für den Grießkuchen:

100 g Butter	400 g griechischer Joghurt	3 Eier
130 g Zucker	1 EL Vanillezucker	400 g Weichweizengrieß
2 TL Backpulver	Butter, Mehl	

Für den Sirup:

1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange	100 g Puderzucker
100 ml Weißwein	2 cl Orangenlikör	

Für das Kompott:

3 Orangen	50 g Zucker	2 cl Orangenlikör
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann die Butter dazugeben und gut unterrühren. Grieß und Backpulver vermischen und unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Inzwischen für den Sirup Zitrone und Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Saft und -schale, Puderzucker und Weißwein aufkochen und zu einem dünnen Sirup einkochen. Orangenlikör untermischen. Den fertig gebackenen Kuchen noch heiß mit dem Sirup tränken. Die restlichen Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Filets heraustrennen und den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit dem aufgefangenen Saft ablöschen und köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Orangenfilets unterheben. Anschließend mit Orangenlikör verfeinern. Den Kuchen in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Kompott servieren.

Horst Lichter am 04. Mai 2013

Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln

Für 2 Personen

Für die Äpfel-Rosinen-Mischung:

50 g Rosinen	20 ml Rum	1 Apfel
20 g Butter	40 g Mandelblättchen	40 g Zucker
Schale von 1/8 Zitrone		

Für den Schmarrn:

100 g Sahne	4 Eigelb (ca. 80 g)	1 Prise Vanillezucker
Schale von 1/8 Zitrone	10 ml Rum (80%)	50 g Mehl
4 Eiweiß (ca. 120 g)	50 g Zucker	1 Prise Salz
20 g Butterschmalz	20 g frische Butter	Puderzucker

Für die Sauerrahm-Nocken:

3 EL Sauerrahm	30 g Zucker	Zitronensaft
----------------	-------------	--------------

Für das Anrichten:

30 g Puderzucker	Minzblättchen	
------------------	---------------	--

Für die Äpfel-Rosinen-Mischung:

Rosinen und Rum mischen und marinieren (mindestens 30 Minuten) Apfel waschen und trocken reiben. Apfel vierteln, entkernen und in schmale Schnitze schneiden. Butter erhitzen, Apfelschnitze darin andünsten. Mandelblättchen und Zucker zugeben und alles zusammen leicht karamellisieren lassen. Mit etwas geriebener Zitronenschale würzen

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Sahne mit Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Danach Eiweiß mit Zucker und Prise Salz cremig schlagen. Vorsichtig unter die Eicreme heben. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen und den Teig hinein geben. Im vorgeheizten Backofen solange (ca. 10-15 Minuten) backen, bis der Teig an der Oberfläche stockt. Den Teig vierteln und jedes Viertel wenden. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen und weitere ca. 10 Minuten backen. Sobald der Teig eine goldgelbe Farbe hat, den Teig mit einer Gabel in rautenförmige Stücke reißen oder mit einem Messer in Rauten schneiden. 20 g Puderzucker darüber stäuben und im Backofen bei 250 Grad oder unter dem heißen Grill karamellisieren lassen

Für die Sauerrahm-Nocken:

Den Sauerrahm aufschlagen, Zucker zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Anrichten:

Sauerrahmschmarrn in die Mitte eines Tellers geben, Äpfel, Mandeln und Rosinen darüber verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit einigen Minzeblättchen garnieren. Sauerrahm in Nocken dazu anrichten.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013

Schoko-Bananen-Puffer mit Whisky-Sahne

Für vier Portionen

Für den Puffer:

25 g Butter	2 Eier (Klasse M)	30 g Puderzucker
1 Prise Salz	150 g Mehl	1,5 TL Backpulver
200 ml Buttermilch	2 EL Schokoladentröpfchen	2 Bananen
3 EL Öl		

Für die Whisky-Sahne:

250 g Sahne	6 EL Ahornsirup	2 cl Whisky
Puderzucker		

Butter zerlassen. Eier, Puderzucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, zusammen mit der Buttermilch, der Butter und den Schokoladentröpfchen unterrühren. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Ein Esslöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Für einen Puffer etwa zwei Esslöffel Teig in die Pfanne geben. Mit einigen Bananenscheiben belegen. Von jeder Seite goldbraun braten. Die fertigen Puffer im heißen Ofen bei 120 Grad (Umluft 100 Grad) warm halten. So lange fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Sahne in einem hohen Mixbecher steif schlagen. Zuletzt mit zwei Esslöffel Ahornsirup und dem Whisky verfeinern. Die Bananenpuffer auf einer Platte anrichten und mit dem restlichen Ahornsirup beträufeln. Die Whiskysahne dazu servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Horst Lichter am 07. September 2013

Schoko-Cookies-Pfannkuchen

Für 2 Portionen

300 ml Milch	4 Eier	2 EL Zucker
Salz, Mehl	40 g Butter	3 Schoko-Cookies

Milch in eine Schüssel geben. Die Eier, den Zucker und eine Prise Salz hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen verquirlen und etwas Mehl einstreuen, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entsteht. Damit die Masse richtig bindet noch eine Flocke Butter unter den Teig rühren. Die Schoko-Cookies zerbröseln und mit dem Teig vermengen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einer Kelle in die Pfanne gießen und von beiden Seiten backen. Den fertigen Pfannkuchen auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. Juni 2013

Schoko-Kaiserschmarrn

Für 4–6 Portionen

5 Eier (Kl. M)	250 ml Milch	180 g Mehl
30 g Kakaopulver	2 El Vanillezucker	Salz
4 El Zucker	4–6 El Butter	80 g Schokodrops

Eier trennen. Eigelbe mit Milch verquirlen. Mehl, Kakaopulver und Vanillezucker mischen. Milchmischung nach und nach mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 2 El Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 10 Sek. weiterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Je 1 El Butter in zwei beschichteten Pfannen (20 cm Ø) schmelzen. Teig hineingießen und mit den Schokodrops bestreuen. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. zu Ende backen.

Die Schmarren mit je 1–2 El Zucker bestreuen und je 1 El Butter an den Pfannenrand geben. Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke zerteilen und kurz karamellisieren. Auf eine Platte geben und mit dem Mangokompott servieren.

Tipp:

Wer keine zwei beschichteten Pfannen hat, bereitet den Schmarren einfach in 2 Portionen nacheinander zu und hält die erste Portion im Ofen warm.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Schoko-Keks-Crêpe mit Nashi-Birne

Zutaten für 2 Portionen

100 g Mehl	200 ml fettarme Milch	2 Eier
3 Schokokekse	10 ml Ahornsirup	2 EL Butter
2 Nashi-Birnen	1 Zweig Rosmarin	10 ml Weißwein
20 g Zucker		

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Als nächstes Zucker und Rosmarin in einem Topf karamellisieren lassen und kurz bevor der Zucker dunkel wird, die Birnenwürfel hinzufügen und mit dem karamellisierten Zucker vermengen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, die Hitze reduzieren und den Kompott weiter einkochen lassen, bis die Nashi-Birnen gar sind, aber noch ganz leichten Biss haben. In der Zwischenzeit den Crêpe-Teig zubereiten. Hierfür Milch und Eier verquirlen, dann das Mehl langsam mit untermixen. Als Zuckerersatz 10 Milliliter Ahornsirup hinzufügen und alles zu einem dünnen glatten Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne zwei Teelöffel Butter zum Schmelzen bringen und ein bis zwei Schokokekse darin zerbröseln und vermengen, sodass sie sich mit der Butter vollsaugen und beginnen leicht zu schmelzen. Anschließend eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben, dünn über die geschmolzenen Schokokekse verteilen und zwei Minuten braten. Den Crêpe wenden und in 30 Sekunden zu Ende backen. Auf einen Teller gleiten lassen. Mit den restlichen Schokokeksen, der Butter und dem restlichem Teig genauso verfahren. Abschließend Birnenkompott auf einen fertigen Crêpes geben und vorsichtig zu einer Rolle zusammenschlagen. Dann ein Messer nehmen, den Crêpe halbieren und auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 30. Dezember 2013

Schoko-Krapfen mit Zitrusfrüchte-Ragout

Für 4 Personen

250 ml Milch	1 Würfel Hefe	60 g Zucker
450 g Mehl	50 g Kakao	60 g Butter
4 Eigelb	2 Orangen, unbehandelt	2 Grapefruit, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Speisestärke	Zucker
500 g Frittierfett		

Die Milch erwärmen, die Hefe und den Zucker darin auflösen. Mehl und Kakao mischen und sieben, Butter flüssig werden lassen und mit den Eigelben verrühren. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Von den Orangen die Schale abreiben. Orangen, Grapefruit und Zitrone filetieren, den Saft auffangen und zum kochen bringen mit Speisestärke binden und mit Zucker abschmecken. Den Fruchtsud leicht abkühlen lassen und die Fruchtfilets hineingeben, mit Zucker und Orangenschalenabrieb abschmecken. Von dem Teig mit einem Teelöffel Krapfen abstechen und im heißen Fett frittieren. Die Schokokrapfen mit dem Zitrusfrüchte-Ragout anrichten.

Jacqueline Amirfallah 30. Januar 2013

Schoko-Pudding mit Vanille-Soße und Birnen-Kompott

Für 4 Personen

800 ml Milch	4 EL Speisestärke	1 EL Kakaopulver
3 Eigelbe	9 EL Zucker	100 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	2 Birnen	1 EL Butter

50 ml Milch mit Speisestärke und Kakao verrühren. 1 Eigelb mit 40 ml Milch und 2 EL Zucker cremig rühren. Die Schokolade fein hacken. 360 ml Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Dann die angerührte Speisestärke dazugeben und unter Rühren etwa 2 Minuten köcheln lassen. Erneut vom Herd nehmen. Eier-Milch zugeben. Unter Rühren erhitzen, nicht mehr kochen lassen. Pudding in kalt ausgespülte Schälchen füllen, abdecken und kalt stellen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 350 ml Milch mit der Vanilleschote aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Vanillemark mit 2 Eigelben, 5 EL Zucker über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die etwas abgekühlte Milch langsam unter ständigem Rühren unter die Eigelbe ziehen. Weiterrühren, bis die Sauce cremig wird. Danach durch ein feines Sieb gießen. Vanillesauce abkühlen lassen.

Für das Birnenkompott:

In der Zwischenzeit Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Butter und 2 EL heißes Wasser unterrühren. Die Birnenstücke darin etwa 1-2 Minuten ziehen lassen. Schokopudding mit Vanillesauce und Birnen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 03. April 2013

Schokoladen-Cannelloni mit Zwetschgen und Tannenhonig-Eis

Für vier Portionen

Für die Schokoladen-Cannelloni:

80 g Bitterschokolade 1 Dokumentenhülle

Für die Schokoladenmousse:

125 g Bitterschokolade 2 Eigelbe 2 cl Wasser

15 g Zucker 300 g halb steife Sahne

Für die Hippen:

100 g Marzipanrohmasse 1 EL Mehl 50 ml Milch

1 Eiweiß, Größe S 20 g Zucker

Für das Tannenhonig-Eis:

100 ml Milch 150 g Tannenhonig 1 Blatt eingeweichte Gelatine

300 g griechischer Joghurt 150 ml Sahne

Für die Gewürz-Zwetschgen:

30 g Zucker 250 ml Rotwein 1 Zimtstange

2 Sternanis $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 1 TL Kardamom Kapseln

500 g Zwetschgen 1 EL Speisestärke 4 Zweige Minze

12 Himbeeren

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit Hilfe eines Temperaturstaabs unter ständigem Rühren auf 26 bis 28 Grad herunter kühlen. Die Dokumentenhülle in acht mal sieben Zentimeter große Rechtecke schneiden, die temperierte Schokolade hauchdünn aufstreichen und zu einem Zylinder aufrollen; die Röllchen im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eigelb mit Zucker, Wasser über einem Wasserbad bis 82 bis 85 Grad dickschaumig aufschlagen. (Dies testen Sie am besten mit einem Bratenthermometer.) Anschließend die Schokolade hinein laufen lassen. Gründlich verrühren und auf Zimmertemperatur herunter kühlen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Mousse in einen Spritzbeutel füllen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mixen bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen eventuell durch ein Sieb streichen, falls kleine Klümpchen im Teig sind. Anschließend den Teig auf einer Backmatte (Silikon) mit Hilfe einer Palette dünn tropfenförmig austreichen(oder mit einer entsprechenden Schablone) und im Backofen bei 180 Grad Umluft circa fünf bis sechs Minuten goldgelb backen. Die Hippen noch heiß von der Backmatte lösen. So fortfahren bis acht Hippenblätter entstanden sind. Die Milch zusammen mit Honig aufkochen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Den Joghurt unter die Milch- Honig Basis rühren. Zum Schluss ebenfalls die Sahne gründlich verrühren und in der Eismaschine gefrieren. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze zugeben und abgedeckt circa 15 Minuten leise köcheln lassen. Danach den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut aufkochen. Die Zwetschgen zugeben und fünf bis sechs Minuten darin garen. Anschließend mit wenig angerührter Stärke binden. Zum Anrichten die Mousse mit Hilfe des Spritzbeutels in die Schokoladenröllchen füllen. Jeweils drei Tupfen der Mousse der Länge nach auf die Cannelloni spritzen und die Himbeeren darauf setzen. An die Ränder der Röllchen die Hippenblätter anlehnen. Das Eis mit Hilfe eines Löffels zu Nocken formen, auf den Teller geben und mit frischer Minze und Gewürz- Zwetschgen vollenden.

Johann Lafer am 26. Oktober 2013

Schokoladen-Kuchen mit Preiselbeer-Sahne

Für 6 Personen

Für den Schokoladenkuchen:

80 g dunkle Kuvertüre (75 %)	90 g weiche Butter	150 g Zucker
45 g Mehl	3 Eier	15 g dunkler Kakao
Puderzucker		

Für die Preiselbeersahne:

250 g frische Preiselbeeren	80 g Zucker	1 TL Speisestärke
200 g Sahne		

Für den Schokoladenkuchen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die weiche Schokolade mit der zimmerwarmen Butter zu einer cremigen (nicht flüssigen!) Paste verrühren. Zucker, Mehl und Eier mit dem Handrührgerät gut verrühren, den gesiebten Kakao unterrühren und zuletzt die Schokoladenpaste zugeben und alles ca. 8 Minuten rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte und gebutterte Springform von ca. 20 cm Durchmesser geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne:

Preiselbeeren waschen, abtropfen lassen, auf ein Küchentuch geben und verlesen. Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, die Preiselbeeren zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren und zum binden in das kochende Kompott geben. Einmal aufkochen und das Kompott abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und das abgekühlte Preiselbeerkompott unterheben. (alternativ Preiselbeerkompott aus dem Glas mit der Sahne mischen). Den Kuchen in Stücke teilen und mit der Preiselbeersahne anrichten.

Vincent Klink am 29. August 2013

Schokoladen-Whisky-Panna-cotta mit Johannisbeer-Sorbet

Für vier Portionen

Für das Sorbet:

600 g Johannisbeeren	200 g Zucker	1 Zitrone
50 g Honig	100 ml Johannisbeerlikör	

Für die Panna-cotta:

400 ml Sahne	1 Vanilleschote	2-3 EL Zucker
3 Blatt Gelatine	2 cl Whisky	50 g Zartbitter-Schokolade

Für die Hippen:

50 g Pistazien, fein gemahlen	50 g Puderzucker	2 Eiweiße
50 g Mehl	50 g Butter, flüssig	2 EL Pistazienkerne, gehackt
weiße Schokolade	Minze	

Für das Sorbet die Zitrone auspressen. Die Johannisbeeren mit dem Zucker und Zitronensaft aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Honig und Johannisbeerlikör verfeinern und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend die Sahne mit Vanillemark und Zucker etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach die Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanille-Sahne auflösen. Die Schokolade klein hacken und nach und nach unterrühren. Mit Whisky verfeinern. Die Mischung in vier kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen und für drei Stunden kalt stellen. Aus Pistazien, Puderzucker, Eiweißen, Mehl und Butter einen dickflüssigen Teig anrühren. Ein Backblech mit einer Silikon-Backmatte auslegen und den Teig dünn in der gewünschten Form aufstreichen. Mit einigen gehackten Pistazienkernen bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad etwa vier bis fünf Minuten unter Aufsicht backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Anrichten die Panna Cotta mit weißen Schokoraspeln bestreuen, eine Hippe in das Glas legen und eine Kugel Sorbet darauf geben. Mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 25. Mai 2013

Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

Für 4 Personen

Für den Schoko-Boden:

3 Eier	60 g Puderzucker	80 g Butter
80 g dunkle Kuvertüre	60 g Zucker	70 g Mehl

Für die Kirschen:

250 ml Kirschsafft	50 g Zucker	1 Prise Zimt
2 EL Kirschwasser	2 EL Speisestärke	500 g Sauerkirschen

Für die Schoko-Mousse:

2 Blatt Gelatine	150 g Zartbitter-Schokolade	50 g Sahne
------------------	-----------------------------	------------

Für die Kirschwasser-Sahne:

125 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker	1 TL Kirschwasser
-------------	----------------------	-------------------

Eier trennen. Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelbe, Puderzucker und weiche Butter schaumig schlagen. Kuvertüre unterrühren. Mehl sieben und unter den Teig heben. Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eiweiß und Zucker steif schlagen, ebenfalls unter den Teig heben. In eine Springform (18 cm Durchmesser) geben und ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Kirschsafft, Zimt und Kirschwasser (bis auf 2 EL) erhitzen. Stärke und übrigen Kirschsafft verrühren und unter den Saft rühren. Aufkochen lassen. Kirschen zugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dunkle Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Schokolade über einem heißen Wasserbad auflösen. Gelatine ausdrücken und unter die Schokolade rühren. Masse abkühlen aber nicht fest werden lassen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Schokolade rühren. Für die Kirschwasser-Sahne die Sahne halb steif schlagen. Nach Geschmack mit etwas Kirschwasser und Vanillezucker abschmecken. Schokoboden fein zerbröseln und einen Teil auf je 4 weite Gläser verteilen. Danach eine Schicht Schokomousse darauf geben. Mit weiteren Bröseln bedecken. Danach mit Kirschen füllen. Mit einem weiteren Bröseln bestreuen. Zuletzt mit Kirschwasser-Sahne abschließen.

Sören Anders am 10. Juni 2013

Spekulatius-Tiramisu

Für 4 Personen) (für 4 Personen):

2 Eier	60 g Zucker	250 g Mascarpone
3 EL Amaretto	1 Prise Salz	100 ml Espresso
150 g Spekulatius	Kakaopulver	

Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers hellcremig aufschlagen und den Mascarpone portionsweise unterrühren.

1 Esslöffel Amaretto dazugeben. Eiweiße mit Salz und restlichem Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit der Mascarponecreme verrühren, den Rest vorsichtig unterheben.

Espresso und restlichen Amaretto verrühren. Die Hälfte der Kekse in der Espressomischung wenden und in 4 Gläsern oder in einer rechteckigen Form (15 mal 25 Zentimeter) verteilen. Die Hälfte der Creme darüberggeben. Die restlichen Kekse ebenfalls in der Espressomischung wenden, darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Etwas Kakaopulver in ein feines Sieb geben und die Creme damit bestäuben.

Cornelia Poletto am 06. Januar 2013

Tapioka-Vanille-Schaum mit Zitronen-Kompott

Für 4 Personen

Für den Tapioka-Schaum:

1 EL Tapioka 1 Vanilleschote 1/4 l Milch
2 EL Zucker 1/4 l steife Sahne

Für das Zitronenkompott:

2 Bio-Zitronen 150 ml Weißwein 1 Apfel
ca. 2 EL Zucker

Tapioka 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abgießen und abtropfen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Milch mit Vanillemark und Vanilleschote aufkochen, die abgetropften Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten kochen, Zucker unterrühren und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, die Vanilleschote aus der Tapiokamilch nehmen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Zitronen mit heißem Wasser abwaschen. Zitronen halbieren und die Kerne entfernen, dann die Zitronen in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Zucker und Wein die Zitronenscheiben ca. 20 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zu den kochenden Zitronen geben und solange kochen, bis alles eine sämige Konsistenz hat, mit Zucker abschmecken. Tapioka-Vanille-Schaum in Dessertschalen mit dem Zitronenkompott anrichten und servieren.

Vincent Klink am 28. März 2013

Tarte Tatin mit Portwein-Feigen

Für 4 Personen

Für die Tarte Tatin:

4 Äpfel	60 g Butter	150 g Zucker
20 ml Calvados	80 g Marzipan	$\frac{1}{2}$ Eiweiß
200 g Blätterteig		

Für die Portwein-Feigen:

10 Feigen	50 g Zucker	200 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL geröstete Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ EL blanchierte Orangenschale
1 EL Balsamico	40 g Butter	

Für die Sauerrahmnocken:

100 g Sauerrahm	80 g Zucker	Zitronenabrieb
-----------------	-------------	----------------

Für die Apfeltorte:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Achtel schneiden. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Äpfel darin leicht anbraten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Übrige 30 g Butter zugeben und mit den Äpfeln vermischen. Apfelstücke in der Pfanne gleichmäßig im Kreis eng aneinander legen. Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und rund ausstechen. (Die Teigplatte sollte die Größe der Pfanne haben). Calvados, Marzipan und Eiweiß cremig rühren. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit der Gabel einstechen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Blätterteigplatte mit der Marzipanfläche auf die karamellisierten Äpfel legen. Apfelkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, 8-10 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Pfanne auf eine Platte stürzen.

Für die Portwein-Feigen:

Die Feigen abspülen und trockentupfen. Nach Belieben schälen und vierteln. Zucker in 2 EL Wasser auflösen und in einer großen Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und etwas einköcheln. Pfefferkörner mörsern und mit Fenchelsamen, Orangenschale und Balsamico zum Portweinsud geben. Aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Feigen zugeben und etwa 5 Minuten erhitzen. Zuletzt kalte Butterflocken zugeben und vorsichtig unterrühren.

Für die Sauerrahmnocken:

Sauerrahm, Zucker und Zitronenschale cremig verrühren. Apfeltorte in 4 Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestreuen. Mit Portwein-Feigen und Sauerrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 05. November 2013

Topfen-Auflauf mit Trauben-Riesling-Ragout

Für 6 Personen

4 Eier	2 Vanilleschoten	1/2 Bio-Zitrone
500 g Topfen	70 ml Brandy	100 g Zucker
1 EL Butter	10 Löffelbiskuit	1 Prise Zimt
300 g weiße Trauben, kernlos	100 g Puderzucker	300 ml Riesling
1 EL Speisestärke		

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. In einer Rührschüssel Topfen, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenabrieb, Brandy und 50 g Zucker mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Eine ofenfeste Auflaufform mit Butter ausfetten. Löffelbiskuit mit einer Prise Zimt in ein sauberes Küchentuch geben und zerstoßen, die Brösel dann in der Auflaufform verteilen. Die Topfenmasse gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Eiweiß ca. 4 Minuten steif schlagen, dabei den übrigen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Masse sollte fest und glänzend sein. Nach 20 Minuten die Eischnee-Masse auf dem Topfen-Auflauf verteilen. Dann nochmals weitere 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Trauben waschen, trockentupfen und die Trauben halbieren. In einem kleinen Topf den Puderzucker karamellisieren lassen. Riesling unterrühren. Trauben ebenfalls zugeben und ca. 1 Minuten dünsten. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren. Stärke unter die Trauben mischen und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Topfenaufbau herausnehmen und kurz ruhen lassen. Topfenaufbau mit Traubenragout anrichten.

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013

Vanille-Kartäuser-Knödel, Mango Chutney, Limetten-Joghurt

Für 4 Personen

Für das Mango Chutney:

250 g Mangofruchtfleisch	4 Bio-Orangen	100 g Aprikosengelee
1/2 Limette	50 ml Aprikosen Brandy	30 g Zucker

Für die Kartäuser-Knödel:

1 Vanillestange	2 altbackene Brötchen	40 g geriebenes Weißbrot
250 g Sahne	75 g Puderzucker	1 Ei
ca. 400 g Frittierfett		

Für den Limetten-Joghurt:

1 Bio-Limette	100 g Joghurt	10 ml Joghurt-Likör
40 g Zucker		

Für das Mango Chutney:

Mangofruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Orangen halbieren und den Saft auspressen. 1 Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Mit der übrigen Orange so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtfilets ausschneiden. Orangensaft und Aprikosengelee verrühren und einkochen. Mangowürfel unterrühren, Orangenschale zugeben. Mit Limettensaft, Aprikosen-Brandy und Zucker abschmecken.

Für die Kartäuser-Knödel:

Vanillestange längs aufschneiden und das Mark Herausschaben. Die Rinde der Brötchen abreiben, die Brötchenbrösel sieben und mit dem geriebenen Weißbrot mischen. Übrige Brötchen in Scheiben schneiden. Sahne, Puderzucker, Ei und Vanillemark verrühren. Die Brötchenscheiben darin einweichen. Anschließend herausnehmen, leicht ausdrücken, zu Knödeln formen und in dem geriebenen Weißbrot wenden. Frittierfett erhitzen. Die Knödel darin goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bio-Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit Likör und Zucker schaumig rühren. Mit Limettenschale und Limettensaft abschmecken. Die Kartäuser-Knödel in die Mitte der Teller geben. Mit Chutney, Orangenfilets und Limetten-Joghurt- Sauce anrichten.

Jörg Sackmann am 26. März 2013

Vanille-Mousse mit Karamell-Birne

Für 4 Personen

2 Blätter Gelatine	1 Vanilleschote	125 ml Milch
50 g Zucker	2 Eigelb	150 g Sahne

Für die Karamellbirne:

3 Birnen	40 g Zucker	1 EL Butter
150 ml Portwein	1 Prise Zimt	1 Msp Piment
1 Msp Gewürznelkenpulver		

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, mit Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd ziehen, in einen Schlagkessel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe zugeben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad dicklich-cremig zur Rose aufschlagen (auf ca. 75 Grad erhitzen). Schüssel vom Wasserbad nehmen, Gelatine ausdrücken und in der heißen Vanillemasse auflösen. Schüssel in Eiswasser stellen und die Masse unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen. Wenn die Vanillemasse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in Spalten schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren, Birnenspalten und Butter zugeben, kurz schwenken, dann mit Portwein ablöschen. Mit Zimt, Nelkenpulver und Piment würzen. Die Flüssigkeit etwas einkochen, dann die Birnen mit der Flüssigkeit herausnehmen. Aus der Mousse Nocken abstechen, diese mit den Birnen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 31. Oktober 2013

Vanille-Soufflé mit Rhabarber-Kompott

Für 2 Personen

Für das Rhabarber-Kompott:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Rhabarberstangen	100 ml Weißwein
100 g Zucker	2 cl Johannisbeerlikör	

Für das Vanille-Soufflé:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 ml Milch	4 Eier
90 g Zucker	1 EL Vanillepuddingpulver	1 EL Mehl
3 cl Kirschwasser	60 g Zucker	1 Prise Salz
1 EL Butter	2 EL Mandeln	

Für das Rhabarber-Kompott:

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Rhabarberstangen schälen und in 1 cm große Stücke schneiden, Weißwein, Zucker, Johannisbeerlikör, Vanillemark und -schote aufkochen. Rhabarberstücke zugeben, kurz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Vanille-Soufflé:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. 200 ml Milch, Vanillemark und -schote in einem Topf zum Kochen bringen. Eier trennen. Die übrigen 50 ml Milch, 3 Eigelbe, 30 g Zucker, Vanillecremepulver und Mehl gut verrühren. Die Mischung unter Rühren zur Vanillemilch geben und cremig werden lassen. Vanilleschote entfernen. Crème vom Herd nehmen und kalt stellen. Das übrige Eigelb mit Kirschwasser verrühren und unter die abgekühlte Masse rühren. Eiweiß, 60 g Zucker und die Prise Salz cremig schlagen und unter die Vanillecreme heben. Die Vanillemasse in gebutterte und mit Mandeln ausgestreute Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) geben. Förmchen in eine mit etwas Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Soufflé im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Soufflé herausnehmen und mit dem Kompott anrichten.

Jörg Sackmann am 23. April 2013

Variationen von der Erdbeere mit Basilikum

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

600 g frische Erdbeeren 200 g Zucker 1-2 EL Zitronensaft

Für das Espuma:

500 g Tk-Erdbeeren 150 g Zucker 100 g Sahne

Für den Salat:

400 g frische Erdbeeren 10 Blätter Basilikum 1 EL Puderzucker
2 EL Olivenöl 2 EL Zitronensaft Pfeffer

Für das Sorbet:

Erdbeeren mit Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, und anschließend fein pürieren. Die Masse auskühlen lassen, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Masse in eine gefriergeeignete Schüssel geben und etwa 4 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren oder die Masse in einer Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen.

Für das Espuma:

Die tiefgekühlten Erdbeeren mit dem Zucker in eine Plastikschiessel geben. Etwa 5 Minuten in der Mikrowelle auftauen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren. Pürierte Erdbeeren mit der Sahne verquirlen. Die Masse in einen Sahnesyphon geben und mit 2 Kapseln befüllen.

Für den Salat:

Erdbeeren putzen, abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. 6 Blätter Basilikum fein schneiden. Mit den Erdbeeren mischen. Puderzucker, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer verrühren und unter die Erdbeeren mischen. Den Erdbeersalat auf Teller verteilen. Mit Sorbet und Espuma anrichten. Mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013

Waffeln mit Erdbeeren

Für 4 Personen

1 kg Erdbeeren 350 g Zucker 2 Eier
250 g Mehl Ca. 250 ml Milch 50 g zerlassene Butter

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. 250 g Zucker unterrühren. Das Püree halbieren. Eine Hälfte in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen. Das übrige Püree in eine Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder vierteln und mit Zucker abschmecken. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Milch und Mehl verquirlen. 50 g Zucker und die geschmolzene Butter zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Eischnee unterheben. Waffeleisen erhitzen. Teig darin nach und nach zu goldbraunen Waffeln backen. Mit frischen Erdbeeren, Fruchtpüree und Sorbet anrichten. Dazu passt eine Vanillesauce.

Jacqueline Amirfallah am 26. Juni 2013

Waldmeister-Bowle mit Erdbeer-Sorbet

Für 4 Personen

Für Bowle und Sorbet:

1 Sträußchen frischer Waldmeister	250 ml Riesling	500 g Erdbeeren
4 EL Zucker	Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für die Hippen:

100 g Zucker	50 ml Orangensaft	Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
30 g Mehl	50 g flüssige Butter	

Für die Bowle:

Zwei Tage vorher Waldmeister gründlich waschen, trocken tupfen. Zu einem Sträußchen binden und einen Tag kopfüber aufhängen und anwelken lassen. Danach Wein in eine Schüssel geben und den Waldmeister etwa 2-3 Stunden (oder über Nacht) darin marinieren (alkoholfreie Variante mit Traubensaft).

Für das Sorbet:

Erdbeeren putzen, waschen, trocken reiben und halbieren. Eine Hälfte der Beeren mit 2 EL Zucker pürieren. In eine Eismaschine geben und zu Erdbeersorbet rühren (Schnelle Variante: die Hälfte der ganzen Erdbeeren ca. 2 Stunden anfrieren. Dann mit Zucker pürieren.) Die restlichen Erdbeeren mit Vanillemark mischen und ebenfalls zuckern, zum Waldmeister-Riesling geben und marinieren.

Für die Hippen:

In der Zwischenzeit Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Orangensaft und Vanillemark in einen Topf geben und etwas einkochen lassen. Mehl und Butter unterrühren. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, in Stücke brechen. Waldmeister-Riesling nach Belieben mit Sekt oder Mineralwasser auffüllen. Mit Erdbeersorbet und Hippenstückchen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2013

Waldmeister-Gelee mit Rhabarber

Für 2 Personen

Für das Waldmeistergelee:

2 Blatt Gelatine	5 Stiele frischer Waldmeister	200 g Erdbeeren
350 ml trockener Sekt	70 g Zucker	2 cl Süßer Muskatwein

2 cl Passionsfruchtlikör

Für Rhabarberragout:

3 Rhabarberstangen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	500 ml Weißwein
50 g Zucker		

Für das Waldmeistergelee:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Waldmeister in feine Streifen schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und sechsteln. 100 ml Sekt mit Zucker und Waldmeister aufkochen. Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken, in die warme Flüssigkeit geben und auflösen. Muskatwein und den restlichen Sekt zugeben, mit Passionsfruchtlikör abschmecken. Erdbeeren untermischen, 2-3 Stunden kalt stellen und leicht gelieren lassen.

Für das Ragout:

2 Stangen Rhabarber schälen, waschen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Vanilleschote längs halbieren. Mark herauskratzen. Mark, Schote, Weißwein, und Zucker in einen Topf geben aufkochen lassen. Rhabarberstücke zufügen und ca. 5 Minuten darin köcheln lassen. Herausnehmen und den Saft abtropfen lassen. Backofen auf ca. 100 Grad vorheizen. Übrige Rhabarberstange waschen, schälen. Längs mit einem Küchenhobel 2 mm dicke und 12 cm lange Streifen abhobeln. Rhabarberstreifen in der heißen Rhabarberkompott-Flüssigkeit kurz aufkochen, sofort herausnehmen und auf Backpapier auslegen. Rhabarberstreifen im heißen Backofen ca. für 2 Stunden trocknen lassen. Rhabarber dabei nach 1 Stunde wenden. Streifen herausnehmen, auskühlen, vorsichtig vom Backpapier lösen und anrichten. Waldmeistergelee mit den Erdbeeren in Glasschalen füllen, Rhabarberragout und Streifen auf dem Gelee verteilen. Nach Belieben mit Waldmeisterblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 07. Mai 2013

Walnuss-Creme mit Trauben-Kompott

Für 4 Personen

200 g Walnüsse	250 ml Milch	5 EL Zucker
2 EL Rosinen, hell	4 Blatt Gelatine	200 g Crème-fraîche
200 g Frischkäse	100 g helle Trauben	100 g rote Trauben

Die Hälfte der Walnüsse grob hacken und mit 200 ml Milch und 1 Esslöffel Zucker ca. 5 Minuten kochen, dann im Cutter oder mit dem Zauberstab zu einer Paste vermahlen. 3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren und die übrigen Walnüsse und 1 Esslöffel Rosinen zugeben. Gut verrühren, auf ein Holzbrett stürzen und erkalten lassen, dann durchhacken. Gelatine einweichen und in der restlichen angewärmten Milch auflösen. Von dem Walnusspüree einen Esslöffel zur Seite stellen, den Rest mit Crème-fraîche und Frischkäse vermischen. Die Gelatinemilch unterziehen und die karamellisierten Nüsse unterheben, einige zum Garnieren zurückbehalten. Die Crème in Förmchen füllen und kalt stellen. Die Trauben halbieren und nach Farbe getrennt mit etwas Zucker und wenig Wasser aufkochen. Die restlichen Rosinen ebenfalls mit kochen. Walnusscreme aus den Förmchen stürzen und mit Traubenkompott servieren. Mit Karamellnüssen und Walnusspüree dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013

Weißer Schoko-Mousse mit Erdbeer-Grütze

Für 4 Personen

Für die Schokomousse:

1 Vanilleschote	30 g Puderzucker	200 g weiße Schokolade
2 Blatt Gelatine	125 ml Milch	3 Eigelb
300 g Schlagsahne		

Für die Erdbeergrütze:

2 EL Tapioka (oder Sago)	500 g Erdbeeren	200 ml Rhabarbersaft
2 EL Zucker	Saft, Schale von 1/2 Zitrone	

Für die Schokomousse:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus kratzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Schokolade hacken. Vanillemark, Schote und Milch verrühren und erwärmen. Schokolade zugeben und in der heißen Milch auflösen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls darin auflösen. Topf vom Herd ziehen. Eigelb und Puderzucker cremig aufschlagen. Schokomilch langsam unter die Eicreme rühren und etwa 20 Minuten kühlen. Sahne steif schlagen. Sobald die Schokomousse beginnt fest zu werden, die Sahne unterheben. Schokomousse ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Erdbeergrütze:

Tapioka ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Tapioka abgießen und abtropfen lassen. Saft in einem Topf aufkochen. Tapiokaperlen zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Zitronensaft und -schale abschmecken. Erdbeeren zugeben und in der Masse abkühlen lassen. Aus der Schokomousse mit einem Löffel Nocken abstechen. Mit der Erdbeergrütze anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 22. Mai 2013

Welfen-Speise mit Weinschaum-Soße

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	4 Eier	500 ml Milch
80 g Zucker	3 EL Speisestärke	250 ml Weißwein
Saft, Schalen $\frac{1}{2}$ Zitrone		

Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Vanillemark und -schote, Milch (bis auf 2 EL) und 40 g Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. 2 EL Stärke und 2 EL Milch verrühren und unter Rühren zur kochenden Milch geben, bis die Masse cremig wird. Vanilleschote entfernen. Eischnee unter die heiße Crème ziehen. Die Crème in Gläser oder Schalen füllen und abkühlen lassen. Für die Weinschaumsoße, Eigelbe, restliche 40 g Zucker, Wein, Zitronensaft und -schale sowie die übrige Speisestärke in einen Topf geben. Alles bei schwacher Hitze hell-schaumig schlagen, bis die Masse etwas hochsteigt. Topf vom Herd nehmen und über einem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Crème lauwarm abgekühlt ist. Die Weinschaumsauce auf die Crème geben und servieren.

Vincent Klink am 18. April 2013

Windbeutel mit Schlag

Für vier Personen

200 ml Wasser	60 g Butter	120 g Mehl
2 Eier	250 ml Schlagsahne	2 EL Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone	4 cl Eierlikör	Puderzucker
Himbeer-Fruchtsauce	Salz	

Für die Brandmasse 200 Milliliter Wasser mit einer Prise Salz und der Butter in einem Topf aufkochen. Mehl zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Dann auf der ausgeschalteten Kochstelle so lange rühren, bis der Teig zum Kloß wird und sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel umfüllen. Die zwei Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührers vollständig unterkneten. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Aus der Masse etwa 6 bis 8 große Windbeutel auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 22 bis 25 Minuten backen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit etwas fein abgeriebener Zitronenschale verfeinern. Windbeutel mit einer Schere aufschneiden und die Sahne in die ausgekühlten Windbeutel-Unterteile verteilen. Den Eierlikör darüber träufeln und den Deckel darauf setzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Fruchtsauce beträufeln.

Horst Lichter am 16. März 2013

Ziegenkäse mit Pfirsich, Selim Pfeffer und Vogelmiere

Für 4 Personen

2 reife Pfirsiche	1/4 Vanilleschote	60 g brauner Zucker
2 EL Rotweinessig	100 ml Orangensaft	4 Körner (1 Schote) Selim Pfeffer
2 Zweige Vogelmiere	250 g Ziegenkäse	50 g brauner Zucker

Die Pfirsiche kreuzweise einschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren, gleich in Eiswasser abschrecken, dann die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und in Spalten schneiden. Von der Vanille das Mark herausstreichen. Den braunen Zucker in einem Topf hell karamellisieren und mit Rotweinessig und dem Orangensaft ablöschen, Vanillemark und Selim Pfeffer zugeben und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen, bis eine sämige Bindung entsteht. Dann die Pfirsichspalten zugeben und darin glasieren. Vogelmiere abspülen und trocken schütteln. Ziegenkäse in 4 Scheiben schneiden, mit dem Muscovadozucker bestreuen und mit dem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die Pfirsiche als Fächer auf den Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Jeweils eine Scheibe Ziegenkäse darauf anrichten. Vogelmiereblättchen zum Schluss auf dem Käse anrichten.

Michael Kempf am 28. Juni 2013

Zimt-Waffeln mit Schattenmorellen

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 Vanilleschote	1 Orange
1 Zimtstange	1 EL Speisestärke	1 TL Honig
2 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
2 Eigelb	1 TL Zimt, gemahlen	1/2 TL 1 Bio-Zitronen-Abrieb
30 g Zucker	Salz	1 EL flüssige Butter
Butterschmalz, Puderzucker		

Für die Schattenmorellen die Kirschen aus dem Glas auf ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und beiseite stellen. Von der Orange den Saft auspressen. Den Kirschsafte mit der ausgekratzten Vanilleschote, Zimtstange und Orangensaft in einen Topf geben und auf 1/3 einkochen lassen. Dann Vanille- und Zimtstange herausnehmen. Die Stärke mit wenig Wasser auflösen, unter den kochenden Saft mischen, einmal kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. In die noch heiße Flüssigkeit Honig und Kirschen geben. Für die Waffeln die Eier trennen. Aus Mehl, Milch, Eigelben, Zimt, Vanillemark, etwas Zitronenabrieb, der Hälfte des Zuckers, einer Prise Salz und flüssiger Butter einen Teig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Das Waffeleisen vorheizen und mit etwas Butterschmalz einfetten. Je 2-3 EL Teig auf das Eisen geben und nach und nach die Waffeln ausbacken. Im Ofen bei 50 Grad die Waffeln warm halten. Zum Servieren die Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit den lauwarmen Kirschen anrichten.

Vincent Klink am 12. Dezember 2013

Zitronen-Tarte mit Brickteig-Blättern

Für ca. 6 Stück:

Für den Mürbeteig:

50 g Butter	40 g Zucker	130 g Mehl
1 Ei	1 Prise Salz	1 Prise Backpulver
300 g Hülsenfrüchte		

Für die Zitronencreme:

2 Blatt Gelatine	2 Eier	100 ml Milch
1 EL Vanillepuddingpulver	Mark von 1/4 Vanilleschote	60 g Zucker
Schale von 1/2 Zitrone	1 TL Zitronensaft	Puderzucker
1 Brickteigblatt	20 g Läuterzucker	

Für den Mürbeteig:

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 40 g Butter, Zucker, 120 g Mehl, Ei, Salz und Backpulver zu einem glatten einen Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, einen Tortenring (15 cm Durchmesser) mit 10 g Butter einfetten und mit 10 g Mehl bestäuben. Auf das Backblech setzen. Den Mürbeteig zu einem Kreis (ca. 19 cm Durchmesser) ausrollen. Teig in den Tortenring legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen und diesen gut andrücken. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Teig abkühlen lassen.

Für die Zitronencreme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Milch in einen Topf gießen und das Vanillepuddingpulver darin auflösen. Vanillemark, Eigelbe, 30 g Zucker sowie die Zitronenschale zugeben, alles bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und unter die heiße Crème rühren. Topf vom Herd nehmen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Crème heben. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Crème auf dem Mürbeteig verteilen, sofort mit Puderzucker bestäuben und kühlen. Brickteig auf beiden Seiten mit Läuterzucker bestreichen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im 180 Grad heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten kross backen. Teig herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend in grobe Stücke brechen. Teigblätter dekorativ in die Zitrontarte stecken. Alles mit Puderzucker leicht bestreuen und sofort servieren, damit die Brickteigblätter nicht durchweichen.

Sören Anders am 06. Mai 2013

Zitronengras-Creme mit Sauerrahm-Sorbet, Himbeer-Kompott

Für 6 Personen

Für die Crème:

4 Stängel Zitronengras	500 ml Sahne	1/2 Vanilleschote
125 g Zucker	125 ml Milch	5 Eigelb
1 EL brauner Zucker	1 Zweig Zitronemelisse	

Für den Krokant:

2 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Puderzucker	Meersalz
------------------------	------------------	----------

Für das Sorbet:

3 Limetten	100 g Puderzucker	375 g Sauerrahm
12,5 g Milchpulver		

Für das Kompott:

250 g Himbeeren	10 ml Himbeergeist	1 TL Puderzucker
-----------------	--------------------	------------------

Für die Crème:

Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Dann das Zitronengras sehr fein schneiden, zur Sahne geben und alles mindestens 24 Stunden gut gekühlt ziehen lassen. Anschließend die Zitronengras-Sahne durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Zucker und der Milch in einen Topf geben und leicht erwärmen. Die Eigelbe mit der passierten Sahne verquirlen und zur Zucker-Milch geben. Alles gut verrühren und durch ein feines Passiersieb streichen. Die Masse in Porzellan- oder hitzebeständige Glasschälchen abfüllen. Ein tiefes Backblech mit einem Küchentuch belegen und heißes Wasser ca. 2cm hoch einfüllen. Die Schalen auf das Tuch setzen und das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben, die Crème ca. 1-1,5 Stunden stocken lassen. Herausnehmen und direkt kühlstellen, nicht abdecken, da sonst Kondenswasser entsteht!

Für den Krokant:

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten und den Puderzucker nach und nach hinzufügen. 1 Prise Meersalz zugeben und alles hellbraun karamellisieren lassen. Dann auf ein Backpapier geben, auskühlen und in Stücke brechen.

Für das Sorbet:

Von den Limetten den Saft auspressen. Limettensaft mit Puderzucker, Sauerrahm und Milchpulver gut verrühren und in einer Eismaschine abfrieren.

Für das Kompott:

50 g Himbeeren mit Himbeergeist und Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Dann die frischen Himbeeren vorsichtig unterheben. Zum Anrichten die gestockte Crème dünn mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Küchenbunsenbrenner goldgelb karamellisieren. Die marinierten Himbeeren auf der Krem anrichten, jeweils eine Nocke Sorbet darauf geben und den Krokant darüber streuen. Mit einem Melissenblatt garnieren und servieren.

Michael Kempf am 12. Juli 2013

Zitrus-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis

Für 22-cm-Tarteform:

Für die Tarte:	100 g Butter, kalt	200 g Mehl
Salz, ein Ei (Kl. M)	50 g Puderzucker	5 Orangen
2 Grapefruits	2 Blutorange	1 Zitrone
1 Limette	350 ml Orangensaft	20 g Vanillepuddingpulver
100 g Puderzucker	150 g Sahnejoghurt, griechisch	50 g Gelierzucker
Butter, weich	Hülsenfrüchte, Mehl	
Für das Eis:	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Nelken	2 Sternanis	2 Kardamomkapseln
250 ml Milch	250 ml Schlagsahne	100 g Zucker
4 Eier (Kl. M)		

Für die Tarte das Mehl und den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Das Ei trennen. Anschließend Salz, Eigelb und Butter in Würfeln zum Mehl hinzufügen. Zwei bis drei Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa drei Millimeter dick und etwa drei Zentimeter breiter als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, die Ränder gut andrücken und überstehenden Teig abschneiden. Anschließend den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte auf dem Backpapier verteilen. Die Tarte im heißen Backofen etwa zehn Minuten vorbacken, danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere zehn Minuten backen. Danach abkühlen lassen. Inzwischen jeweils zwei Orangen, Grapefruits und Blutorange sowie die Zitrone und Limette so schälen, dass die gesamte weiße Schale entfernt wird. Die Filets ausschneiden. Die restlichen Orangen auspressen (benötigt werden 350 Milliliter). 250 Milliliter Orangensaft mit Puddingpulver und Puderzucker verrühren. Die Mischung in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, dann etwa eine Minute kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, den Joghurt hinzufügen und unterrühren. Die Crème auf den abgekühlten Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Die Tarte etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Zitrusfilets dicht nebeneinander auf die abgekühlte Crème legen. Den restlichen Orangensaft mit Gelierzucker in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dann heiß mit einem Löffel gleichmäßig über die Orangenfilets träufeln. Die Tarte etwa eine Stunde kalt stellen. Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und Gewürze aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen. Zwei Eier trennen. Zwei ganze Eier und zwei Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren durch ein Sieb zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Eis servieren.

Johann Lafer am 09. Februar 2013

Zwetschgen-Pfannkuchen

Für 2 Portion:

8 Zwetschgen	2 Vanilleschoten	4 Eier
150 g Mehl	Milch, Zucker	Butter, Zimt, Salz

Die Zwetschgen in der Mitte teilen und den Stein entfernen. Anschließend erneut halbieren. Eine Pfanne mit etwas Butter und Zucker erhitzen. Nun die Zwetschgen für den ersten Pfannkuchen in der Pfanne erhitzen. Eiweiß und Eigelb trennen. Die Eigelbe leicht schlagen und eine Prise Salz hinzu geben und mit etwas Mehl, Milch und Zimt vermengen. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend die Vanilleschote halbieren, mit einem Messer das Mark ausschaben und ins Eigelb geben. Jetzt noch etwas Zucker und das Eiweiß unterheben. Die Hälfte der Masse in der Pfanne auf die Zwetschen geben und kurz garen lassen. Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze mit der Pfanne für zehn Minuten in den Ofen geben. Abschließend noch eine Prise Zucker auf dem Pfannkuchen verteilen. Für einen zweiten Pfannkuchen die Prozedur wiederholen. Den Pfannkuch wenden, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 28. August 2013

Zwetschgen-Schlupfer mit Vanille-Soße

Für vier Portionen

Für den Schlupfer:

3 Milchbrötchen	150 ml Milch	100 ml Schlagsahne
3 Eier	50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz	300 g Zwetschgen	50 g Pflaumenmus

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch	250 ml Sahne	100 g Zucker
1 Vanilleschote	4 Eigelbe	Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milchbrötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch, Schlagsahne, Eier, Zucker, Zimt und eine Prise Salz mit einem Schneebesen gut verrühren. Über die Brötchenscheiben gießen und fünf Minuten einweichen lassen. Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und die Hälften in Spalten schneiden. Die Zwetschgenspalten anschließend mit Pflaumenmus mischen. Die Brötchenscheiben und Zwetschgen abwechselnd in eine Auflaufform (30 x 20 cm) schichten. Anschließend im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen. Derweil Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt der Schote in die kochende Flüssigkeit geben. Zehn Minuten ziehen lassen. Die Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Ein Viertel der kochenden Sahnemischung zugießen und zügig unterrühren. Diese Mischung in die restliche heiße Sahnemischung geben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen. Nach Belieben abkühlen lassen. Den Zwetschgenschlupfer portionsweise auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillesauce servieren.

Horst Lichter am 05. Oktober 2013

Index

- Ananas, 18, 55, 76, 85, 88, 90
Apfel, 2–4, 23, 43, 50, 60, 61, 72, 100
Aprikosen, 8, 14, 57, 73, 74, 77, 85, 89
Auflauf, 14, 40, 44, 84, 102
- Bananen, 72, 93
Beeren, 29, 40, 63, 71, 82, 84, 97
Birnen, 3, 14, 32, 36, 39, 65, 72, 104
Biskuit, 6, 14, 17, 18, 25, 51, 60, 102
Brombeeren, 79
Brownies, 15
- Crêpe, 1, 20, 94
Crème, 3, 11, 31, 44, 46, 47, 49–51, 57, 64,
73, 74, 79, 85, 109
Crumble, 3, 8, 86
- Eis, 5, 12, 24, 25, 53, 56, 85, 96
Erdbeeren, 12, 17, 25, 27, 37, 50, 80, 106, 108
- Feigen, 72, 75
Früchte, 17, 27, 40, 66, 72, 85, 95, 102, 108–
110
- Grütze, 57, 63, 71, 76
Grapefruit, 72, 95, 114
Grieß, 40, 42, 63, 84, 91
- Heidelbeeren, 12, 21, 31, 44, 45
Himbeeren, 12, 15, 31, 44, 46, 47, 49, 52, 68,
96, 110
- Johannisbeeren, 12, 49, 105
- Kirschen, 11, 12, 17, 19, 38, 40, 57, 64, 84,
99, 105
Knödel, 9, 10, 30, 34, 41, 103
Kokos, 14, 18, 76, 85
Kuchen, 43, 48, 61, 64, 91, 97
- Mandeln, 8, 11, 13, 24, 25, 35, 41, 42, 47, 52,
63–66, 74, 75, 105
Mango, 18, 67
Mascarpone, 25, 36, 60, 66, 99
Mousse, 38, 39, 65, 66, 71, 81, 104, 109
- Nocken, 37, 53
Nougat, 2, 24, 44, 70, 72
- Obst, 72, 73
Orangen, 3, 11, 17, 24, 25, 37, 39, 47, 49, 56,
63, 69, 71, 74, 76, 77, 83, 85, 91, 95,
111
- Palatschinken, 77
Parfait, 19, 24, 77
Pfannkuchen, 2, 5, 26, 45, 47, 48, 78, 93, 95,
115
Pflirsich, 79, 111
Pflaumen, 42, 96, 115
Pudding, 38, 42, 51, 54, 59, 80, 95, 105, 112,
114
- Quark, 25, 36, 47, 52, 57, 71, 82–84, 88, 89,
102
- Reis, 85
Rhabarber, 17, 29, 50, 83, 86, 105, 108, 109
- Sabayon, 19, 69, 79
Salat, 37, 55, 79
Schmarrn, 92, 94
Schoko, 2, 14, 15, 17, 23, 28, 35, 57, 93
Smoothie, 72
Sorbet, 33, 90, 98, 107, 113
Souffle, 25, 69, 70, 84, 105
Strudel, 3, 6, 7, 51, 58, 68, 87
Suppe, 4, 48, 88
- Törtchen, 27, 52, 61, 78, 99
Tarte, 31, 45, 46, 55, 62, 73, 101, 112, 114
Tiramisu, 99
- Vanille-Soße, 16, 22, 48, 70, 76, 95, 115
- Waffeln, 51, 106, 111